

地元食材にこだわり最高の味とおもてなし 『祥華風すき焼き』を開発、高付加価値化

「A級グルメのまち」と銘打ち、「日本最古の蔓牛と言われる千屋牛」「黒い宝石・ぶどう（ピオーネ）」「フレッシュキャビア」「ワイン」など新見の代表的な産品を活用し、最高の味とおもてなしを提供する和食店「哲多食源の里 祥華」。1993年より哲多町の公設民営で薬膳料理店「哲多食源の里 祥華」の営業を開始し、2000年に法人「有限会社 楓」として千屋牛や有機無農薬野菜をはじめ、地元の農産物を活用した料理を提供。

●所在地	岡山県新見市哲多町宮河内113-1	●設立	1993年
●電話/FAX	0867-96-2106/0867-96-3588	●資本金	300万円
●URL	http://shouka.biz	●従業員数	21人
●代表者	代表取締役 井上 富男		



地域ブランド活用の高付加価値商品『祥華風すき焼き』を開発

「極め細やかな霜降りの多さ」、「和牛肉本来の風味と旨味」、「やわらかさ」といった千屋牛の魅力を最大限に引出すための料理方法を研究と試行を重ね、「北大路魯山人風のすき焼き」に辿り着き、メニューを開発。なお、開発時には既存顧客へ試作品を提供し、改善を重ねた。新メニューは、砂糖を使わず肉本来のうまみを残すなどの工夫をし、合せる具材は、新見産で、すぐに火が通り、臭いや味が薄く、牛肉の味を損なわない素材にこだわっている。



祥華風すき焼き

市外客の取組とアクションプランの実践

土日祝祭日は地元の冠婚葬祭の需要で満席になるが、平日の来客数が少ないため、地域資源を活用した高付加価値の料理とおもてなしの提供を考え2017年6～10月の実績は、四国、兵庫、広島から、毎日大型バス2台80人が来客、来客者にアンケートの結果、95%のお客様から良い以上の評価をいただく。地域外のお客様は経営革新に取組む前の4倍、年間3,000人、全体の7%となり、2019年は11%と順調に増加した。



哲多食源の里 祥華

地域内飲食業界で一番の雇用創出リーダー企業

有限会社楓とは別に、他飲食店2社を経営し、雇用の創出。2019年度有限会社楓は社員1名、パート2名。グループ会社では、社員4名、パート1名の採用を実施。今後も毎年積極的に雇用を行っていく。環境への配慮として、段ボールのリサイクル、ペットボトルのリサイクル（地元本郷小学校へ）食品残渣を堆肥化し、自社農園の堆肥として活用し、農園でとれた野菜は、各店舗で使用している。6次産業化として黒ニンニクも製造している。



活き活きとした職場づくり