

丸大 大崎旅館（枝幸町）

市場での仕入と調理師の腕 家族一丸となって老舗をまもる

社長の思い

枝幸町の前浜は、オホーツクの海の幸の宝庫である。そんな新鮮な素材を活かした料理を宿泊客や食事客に提供したい。

企業概要・背景

昭和15年創業。現在の代表者は3代目で、旅館としては一番の老舗である。平成10年に当時第3セクターで営業されていた温泉付きホテルの影響で旅館宿泊客が減少。打開策として、食事客向けの居酒屋『味処 大崎』をオープンする。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

地元市場の買受人資格を持ち、より新鮮な材料の目利きができる。長男が調理師として、また、後継者として育てている。

[機会]

居酒屋オープン後「枝幸かに料理日本一の会」が設立され、会員として各種イベントへの参加や新メニューの開発を行っている。

先進性・独創性・特徴

宿泊客が減少する中、家族一丸となり打開策について検討を重ねる。その結果として、旅館内部に居酒屋『味処 大崎』を新規オープンし、宿泊客の食事利用と食事客の双方を取り込む。

地元で水揚げされた新鮮な魚介類を直接地元市場より仕入れ、これを使用した料理を中心に提供する。

今後の展望

居酒屋『味処 大崎』を今後の経営の核としていく。街の人たちの憩いの場として定着させたい。新メニューを開発し、特に若い層にアピールしたい。

事業所データ

代表者	大崎 邦勝
業種	宿泊業（旅館）、飲食店（居酒屋）
創業	昭和15年
所在地	枝幸郡枝幸町梅ヶ枝町
電話	0163-62-1221
URL	

