

接待の虎

人をもてなす。夢を語り、目的を共有し、次の仕事に繋げる。そんな大事な時間を過ごす場所として、どんなお店を利用しているのか。WEEK! 世代のビジネスキーマンたちに「とっておきの店」を聞いた。

02 腰を据えてじっくりと話し込める奥の部屋



にぎやかなカウンターから少し離れた、18名まで入れるお部屋です。堅すぎず、ラフすぎない、お互いが肩肘張らずに話せるちょうどいい空間で、大人数で地域活動について話し合うときも、少人数で仕事の話をする時もゆっくりできます。

01 地場食材を生かした旬の料理が味わえる



本マグロのお造り 時価

食材選びでお店の姿勢や料理人のこだわりを感じます。茂はいつも旬物、地場物がそろっているの、「お任せで」とお願いすることが多いです。特に新鮮なうちに切って出してくれる旬のお造りが好きです。

04 割烹なのに洋食がおいしい! その意外性で盛り上がる



カツサンド 900円※要予約

東京のフランス料理店で10年間腕を振ったご主人が作るハンバーグなどの洋食メニューがオススメ。和食のイメージが強い割烹で、本格的なデミグラスソースの洋食がおいしいのは、それだけでギャップがあって盛り上がります。

03 明るくて笑顔がすてきなおかみのあやちゃん



いつも明るくて、笑顔で接してくれるあやちゃんのファンはとて多いと思います。老若男女どんな人に対しても、どんなに忙しくても嫌みがないし、なにかお願いする前に、気を利かせて動いてくれる対応力にも脱帽です。



誠実さを持ち、肩肘張らずに向き合う

売

れる仕組みづくりを学ぶマーケティングセミナー「新潟マーケティング大学」を主宰。講演も精力的に行っていることから、新潟県内外のビジネスパーソンとつながりが深い「グローバルマーケティング(株)」の今井進太郎さんが教えてくれたお店は、長岡一の繁華街「殿町」エリアにある割烹「茂」。隠れ家感のある狭い階段を上がりガラガラと扉を開けると、おかみのあやちゃんが「いらっしゃい」と笑顔で迎えてくれる。家に帰ってきたようなアットホームな雰囲気と、主人の大塚●●さんが作る料理に魅力が、医師、社長、役人、新聞記者、さまざまな人が訪れる割烹だ。「大塚さんは長岡青年会議所の仲間です。おらかな人柄がお店にも表れていて、とても居心地がいい。春は山菜、夏は枝豆、冬はお鍋など、長岡らしい旬食材を使った料理を用意してくるので、県外からのお客さまも安心して連れてこられます。料理は軽めで、いくらくらいで、日本酒に合うおつまみも、なごさつくばらんなど、臨機応変に、快く引き受けてくれる懐の深さも、気がつくくと足が向く理由の一つです。あとやっぱりおかみ



のあやちゃんの笑顔で、気持ちと和みます。ちよい飲みのお一人さまが多いカウンターや気軽に飲める小上がりもあるが、今井さんが接待でよく利用するのは奥の個室。「入り口が違うので、出入りの時に他のお客さまに会わずに済みます。絶妙なタイミングで料理やお酒が出てきて、他はいい意味で放っておいてくれる。格式張らない部屋の雰囲気もちょうどよく、じっくりと話ができる環境がそろっています。膝と膝を突き合わせて旬のものを味わい、お酒を酌み交わせば、気持ちもほぐれる。会話が弾めば、発展的な話も生まれ、その時間がぐっと大切なものになるのだろう。

人と接する時の私のルール

どんなときも誰に対しても誠実であること

自分を良く見せようと思わず、なるべく自然体で人に接するようにしています。膝と膝をつき合わせてじっくりと話したいので、お互いが心を開ける空間や時間を選びます。心掛けているのは、相手に関係なく、接待する時もされる時も誠実に対応すること。相手が喜んでくれることをさりげなくするようにしています。

グローバルマーケティング(株)

代表取締役
今井進太郎さんの場合。



地域の中小企業に対してマーケティング支援事業を展開するほか、県内で子育て家庭優待カードの運営や子育て応援マガジン「トキッ子ラウンジ」の発行を行う「トキッ子くらぶ」を創設。セミナー・講演活動も積極的に行っている。

私の切り札



割烹 茂

殿町エリアで50年以上看板を掲げる老舗割烹。旬の地元食材を生かして作る料理は、丁寧なだけシンプルに、がモットー。長岡の地酒に合うおつまみも充実し、一人でふらりと訪れるお客も多い。



〒951-8511 長岡市坂之上町1-3-15
オオツカビル2F ☎0258-36-6614
営業時間 17時～24時 日曜・祝日
45席 1台※事前に電話を
喫煙可、カード利用可