

# びわ湖かがやき ★カンパニー

びわ湖のほとりで「キラ」っと輝く滋賀県  
中小企業家同友会メンバーの事業所、  
商品、サービスをご紹介します。

<インタビュー>  
取材まとめ：八木真紀（有限会社ウエスト）



## アノソラノヒガシ

何かをつくり出す人になりたい—自問自答しながら進むべき道を探した学生時代。「夢を掴んだ後も多くの困難を乗り越えてきた」本格会席アノソラノヒガシの料理長・経営者、細江史人さん（滋賀県中小企業家同友会湖南支部）取材しました。（取材／10月7日）

vol. **113**  
2020年12月発行

### 自らの信念貫き 料理人の道へ

この道に進みたいいきさつ、これまでの道のりとは。

**細江** 幼い頃の夢は、大工さんか料理人。高校時代は学業と将来のことで揺れながらアメリカへ1年間留学し、その間にやりたいことをノートに書き溜めていました。料理人、ペンション経営、絵描き、陶芸家などクリエイティブな道を希望していましたが、両親や先生に反対され仕方なく大学へ進学。しかし、悩んだ末、一年で大学を辞めて京都の割烹料理店へ。仕事のキツさ、人間関係、つらい面もたくさんありましたが、両親の猛反対を押し切って自分が選んだ道。途中でリタイアしたら自分の決断が間違っていたことになる。



テーブルは細江さん自ら製作



こだわりの近江米を使った土鍋ご飯は、創業以来の看板メニュー。「生産者さんの努力でお米自体の品質がアップし、さらに美味しくなっている。どんなお客さまにも喜んでいただける」とのこと。



### 何度も訪れる経営の荒波 活路は「店の質を守りぬく」こと

「つらいのは今だけ、10年後には大きな店の料理長か自分の店をオープンする」という目標を胸に刻み6年間やりぬきました。修行中、両親が店に来てくれたときはうれしかったですね。その後、滋賀県内の洋食店勤務を経て2008年に独立、草津駅西口に和食居酒屋「天sora」をオープンしました。カウンターを中心としたアットホームな店でしたが、経営が軌道に乗ったところで仕事仲間に譲り、2013年、客席数を1号店よりさらに増やした「アノソラノヒガシ」を草津駅東口にオープンしました。

今年にはコロナという予測不可能な出来事が起こりましたが、経営状況は。

**細江** これまでもさまざまな紆余曲折があり、経営の波が上向きになった頃にコロナに。4、5月は店内飲食を中止しましたが、働く人や店の質を落とさないためにもテイクアウトや宅配を中心に営業を続けていました。コロナ以前と今ではお客さま層が変わりました。お弁当やランチも好調で、9月から夜のお客さまも戻り始めていますが、10月からのGoToEatで一気にネット予約が増え満席が続いています。あらゆる業種が危機的な状況の中、店の経営状態が良いのはこれまでの地道な努力が今の結果につながっているのではないかと思います。冬場にかけて情勢は変化するかもしれませんが、春以降の営業にはそれほど支障がないと考えています。



ステーキー弁当  
3,000円(税込)

コロナ禍でお客さま層にも変化が。企業からの注文がほとんどだったお弁当は、テイクアウトの推進で個人注文が増え、ランチタイムは70代以上が中心だったが、30代からと年齢層の幅が広がりました。



毎年人気を集める「おせち料理」  
2~3人前 27,000円(税込)



**素材と向き合うことで  
見えてきたもの**

料理へのこだわりとは。

**細江** 創作料理というより、素材を活かすシンプルな料理に自信が持てるようになりました。たとえば、アスパラの炭火焼き。焼いただけ、揚げただけが素材を活かすということではありません。丁寧な下ごしらえが味を変えます。居酒屋メニューの定番「出し巻」も、ダシのクオリティ、ダシと卵のバランスで舌ざわりや味わいに大きな違いが出てきます。食材を一番いい状態に仕上げるには、和食の基礎をしっかり守ること。本当においしいものとは

何なのか、何年も和食に向き合ってきた今だからこそ、改めてわかることのような気がします。

**優秀な人材を育て  
組織力を強化**

**次なるステップへ**

現場の雰囲気や社員教育への取り組み、これからの展望とは。

**細江** 現在、スタッフはパートを含め20名ほど。近年は労働環境の改善に力を入れ、飲食業界では珍しく週休2日制を導入してお盆や正月も休んでいきます。今後はさらに社会保障の充実を目指し、国保を社保に、そしていずれは法人化を目指して働く環境を整えていきたいと思っています。今は私が現場に立ち続け、全員とコミュニケーションをとっているのですが、スタッフ同士が仲たがいをするようなことはありませんね。

常々、スタッフたちには「自主性」をもって仕事に取り組んでほしいと思っていました。商工会の専門家派遣をお願いしたところ、チームビルディングに関して大きな成果がありました。ひとつの考え方に對して、みんなで答えを導き出し、この場合はこうすべきという方向性を一元化することができました。若いですが特に成長が著しい女性があります。仕事のモチベ



**アノソラノヒガシ**

草津市大路1-16-8 ラポート大路1F  
TEL:077-584-4085  
<https://anosoranohigashi.gorp.jp/>



参加率の良いスタッフの飲み会。(コロナ以前)  
「これまでは自分が休みの日でも、困っていることがないか心配で店に行っていた。いつまでもオーナーがチェックする体制であり続けると、スタッフが育たない。信頼できるスタッフに任せられる体制を作っていきたい」と細江さん。

ションを上げるためにも彼女に権限を与え、店全体の指示系統を整備していく時期だと思っています。また、昔の職人仲間を新たに迎える準備をしています。人材の確保、組織力の強化で店の運営をスタッフに任せられるようになれば、「新たなコンセプトの店舗を増やす」という次のステップへ進めるのではないかと考えています。

「びわ湖かがやきカンパニー」に掲載希望の会員様は、同友会事務局までご連絡ください。お申し込み多数の場合は、理事会等で掲載順を決めさせていただきますのでご了承ください。

滋賀県中小企業家同友会事務局  
TEL 077-561-5333

**周年事業はチャンスなのです。**

「10周年」を迎えられる企業は100社に5社。  
「30周年」は10,000社に2.5社しか残らないと言われています。  
有限会社ウエストは、周年事業をステークホルダーへの感謝と共に未来への意思表示の機会と考えています。弊社は、感謝を表現する式典の運用や記念誌製作から、戦略決定のお手伝い及びその広報活動など、周年に関するワンストップサービスをご提供いたします。



滋賀県中小企業家同友会会員企業 **有限会社ウエスト**  
〒523-0898 滋賀県近江八幡市たかかひ町南一丁目3-11 <https://www.west-design.com>

**0748-43-0155**