

和食処《山の湯の夏草窟／愛称：夏草や》からのお知らせ

昨年春に泉水地区（風の湯から翁の湯に登る路地坂階段）の地に出店いたしました『和食処・山の湯の夏草窟（愛称：夏草や）』は、開店から2シーズン目を迎え、ようやく半人前の飲食店（和食居酒屋）へとステップ・アップしてまいりました。そこで夏休みを控えたこの機に別添の営業パンフレットを作成しました。

「草津温泉でユニークなお食事処・ゆったりと寛げる夜の酒場」などをお探しのお客様がおられましたら、ぜひご案内をいただきたく、よろしくお願ひ申し上げます。

なお当店は、一般のお店とは趣を異にする営業内容になっているため、戸惑われるお客さまもおられます。そこで以下に、当店の特色をご案内させていただきます。

・・・・・・・・

- ① 当店は、「岩魚（内陸水産）」を《未来の食材生産事業として振興させる啓蒙目的》で設立したオアシス合同会社の《パイロット・ショップ》として、昨年（平成30年）の4月に開店いたしました。
- ② パイロットショップの機能は、お店でお客様に岩魚料理を提供し、「食材としての岩魚の魅力」をアピールすること。また「さまざまな岩魚料理」を研究すること。さらに岩魚を原材料とした加工製品の試作・開発を行い、「数多くの岩魚製品の商品化」を実現すること・・・などです。
- ③ 当事業（お店の運営を含め）は、「未来事業の開発を志すお店の亭主」が、当面は自らすべてを行っているために、通常の事業者（料理屋／飲食店・加工製品製造業者・魚介類販売事業者）としてのスキルは未熟で、実働しながら、岩魚に関するこれらのノウハウを事業システムとして貯えつつあるのが実情です。なおこれらのスキルは、消費者視点（・・・マーケットの視点）から、一つ一つ確認しながら、固めている段階です。
- ④ このような背景に基づき運営しているために、《夏草や》は今のところスタッフが手薄で、また一般のお店とはだいぶ異なったシステムで、営業を行っています。・・・つまりお客様によっては《とても馴染んでいただき、このチャレンジに“絶賛”していただける方》と《サービスの内容についてご理

解をいただけずに戸惑われる方々》とが、生まれています。

⑤ そこで、パンフレットをお配りするこの機会に、当店のサービス内容と運営システム（仕組み）について、主な特色をご案内させていただきます。

- 当店は、オアシス合同会社の設立目的から、「岩魚を普及・PR するための情報発信基地」として機能する努力をしています。つまり、誤解を恐れずに・・・《イワナ料理屋》であるかのようなアピールを前面に出しています。
- 実際には、岩魚だけでなく、《主に上信地区の食材を使った和食料理屋・居酒屋》です。来店されたお客様のご希望を尊重し、「鮮魚・岩魚」の他にも「赤城の名産：モチ豚」「合鴨の胸肉」「(裏メニュー用ですが…その他の魚貝類)」等を常備し、その都度 献立を構成しています。
- とはいえ、一般のお店が行っている「メニューの中からお客様にお選びいただく方式」ではありません。

《主な食材をご案内して、お客様の希望する総予算額をお聞きし、その条件で料理のセット内容をお打ち合わせして・・・ご了解いただけたら、お客さまの満足をいただけるように調理すること》を心掛けています。

- 予算レベルは、草津温泉に来たのだからと「本格的なお食事をご希望される」場合には @4000 円（当面：税込）を標準としています。ただしご希望によって、@2500~5000 円の範囲で、お食事のご注文をお受けしています。追加料金は一切ありません。
- お酒は・・・「常温で飲む米の酒・純米酒（8 種類程度ラインナップ）」と「九州の銘柄焼酎（4 種類程度）」「ウイスキー／WH のみ」を常備し、《2.5 勺=@200 円均一／増税前価格》の量り売り。セルフサービスにより、いろいろなお酒を飲み比べていただいています。

※ 店内のどのお酒も、盃一杯=@200 円で飲み比べができ、お酒好きの方に大好評をいただいています。（どのお酒も、それなりの銘柄酒であり・・・1 合あたり @800 円均一の値づけはあまり例がなく、お客様から「お店を存続してもらいたいのので、もう少し値上げしてみたら・・・」とアドバイスを頂いているところです）

- 本格「料理居酒屋」をめざしているため、生ビールやサワー類はありません。麦酒はキリン一番搾りの缶：500ml：600円です。
- 各食材の料理法は・・・レシピに従ったクッキング・メニューではなく、その日の食材を組み合わせて・・・「切る・・・生」「焼く」「煮る」「炒める」「揚げる」「蒸す」「湯がく」「漬ける」「漬す」など・・・食材の味をダイレクトにお楽しみいただけるシンプルな調理法に徹しています。上信越エリアのすぐれた食材に触れていただくことのできるお店を心がけています。

※ 草津温泉は和のお宿が多く、どこも懐石／会席料理の良さをお客様にご提供されています。草津温泉にこられるお客さまの大多数はこれを求めており、こうしたお客さまには「夏草やの調理方針は《合わない》だろう」と認識していますが、・・・「岩魚料理の献立研究」の特色としては、《郷土の食材との組み合わせ》がふさわしくおもわれ、今後もこの《素朴な調理法》を堅持していく方針です。

そこでお客さまには・・・「不味いものも出てくるお店ですよ！」・・・と語り掛けながら、一般では食べられないヘンテコなオリジナル料理もお出ししている次第です。

※ 「岩魚料理」「モチ豚料理」「合鴨料理」のほかは、上信越のとてもおいしい素材・特産品、旬采（走りの旬・盛りの旬・名残の旬）、ダメ素材を生き返させる新工夫・・・などで、「料理の世界のプロ」にはできない（やれない・・・）新工夫の料理を、お客さまとの遊び心を愉しみながらつくり、会話（コミュニケーション）もしながら、一つ一つのお料理法や食材を楽しんでいただけるお店・・・「まずいもの」や「嫌いなもの」は残していただいてもOK！・・・なお店・・・おなかも気分も満足してお帰りいただけるような、スロー・フードを実践する「和の食のお休み処」を、めざしています。

（多くのお客様が、お食事を終わられてからも、食後酒をたのしみ、ゆっくりと草津温泉の時間を寛いでいただいています。・・・おしゃべりのできるお店。平均滞在時間は3時間以上／最長7時間滞在・・・時間にゆとりがある方にお出でを願っているお店・・・古くて新しいお休み処です。

➤ 「小上がりの席」では、チビちゃん・赤ちゃん をあやしながら、ゆっくりゆったりとした食事が可能。スナック開店待ちのお客様なら「お猪口1杯のお酒だけ」でもOK。リゾート地ならではの・・・時間消費型の、寛ぎの場としても活用ください。さまざまなお客様にお使いいただけるお食事～お酒～お休み処を目指します。

➤ そのほかのことなど・・・

✚ 他のお客さまへの気遣いをいただければ・・・喫煙可能です。

✚ カウンター席：5名程度、小上がり：3～5名、個室：4～5名のキャパ。

✚ ちびちゃん・赤ちゃん同伴も、小上がりの座敷で、ゆっくりとお食事可能です。

✚ 一晩に2～3組程度のお食事提供が限度です。混み合うときにはお給仕に一層 手間取ります。スローフード・ライフのお店と割り切って、お楽しみいただければ幸いです。（お客様同士の《フレンドリーな空間》としても、魅力なお店です）

✚ クレジット支払は「日本美食：Take Me Pay（提携クレジットカード多数）」利用が可能。

✚ 夜の営業：18時～23時（ラストオーダー22時）・・・時間外も電話でご相談可。

✚ 昼の営業：不定期／暖簾のある時には、お声え掛けいただければ、随時開店可能。

✚ 岩魚など魚介類は、鮮度保持のため－70℃のフリーザーで管理。肉も一旦冷凍しているため、ご注文いただいてから多少時間が必要・・・事前予約をお勧め。前もって席のご予約をいただけると、下準備がスムーズになります。

⑥ 「夏草や」は、《魚介類取り扱い／加工販売認可》を得た「岩魚専門のお魚屋さん」を兼ねています。

岩魚製品の製造・小売り・卸売りが可能です。「夏草や」の奥の「魚屋の厨房」で加工しますので、これらの製品は《群馬県草津町の地場製品》です。「草津温泉特産のお土産品」として、お売りいただくことができます。（オーダーメイド対応となりますので、前もってご相談ください。）

2019年7月 オアシス合同会社 （「夏草や」担当 坂倉夏彦 090-1555-0647）

.....

（ご参考）ホームページ、グーグルマップ、フェースブックページ

◆ <http://www.summergrass.jp/>

◆ https://www.facebook.com/kasoukutsu/?modal=admin_todo_tour

◆ google-map: 検索キーワード 「草津温泉 夏草や」