がんばってます Vol. 379

おばんざいで心もカラダもあったかく冬を過ごしませんか

円ら屋（つぶや）
代表　出崎（でざき）　まどか さん

今回のがんばってますは、銅座川近くの路地にある小料理店兼居酒屋で、長崎では珍しい〝おばんざい〟スタイルで温かみのある料理を提供する、今年9月に創業5周年を迎えた円ら屋・代表の出崎まどかさんをご紹介します。

手　料理はおばあちゃんの味

長崎市の小島地区で生まれ育った出崎さんは、小さい頃から「おばあちゃんっ子」だったという。高校卒業後、介護の道を目指し、約10年間介護福祉士として活躍していたが、その後飲食業に転職し、様々な店舗を渡り歩いている中、ふと「自分の店を持ちたい」という思いを抱く。

「色んな飲食店をみている中で、好きなおかずを小分けで食べられる〝おばんざい〟を提供する店のイメージが湧きました。私が小さい頃に、祖父が釣ってきた魚や家庭菜園で採れた旬の野菜を毎日、祖母が様々な調理法で食べさせてくれたんです。その楽しかった思い出が今の私に繋がっているのだと思います」

平成29年に「酒処 円ら屋」を創業。翌年には隣の空き店舗を譲り受け、2号店「円ら屋離れ」をスタートさせた。

お　ばんざいの献立

旬の野菜をメインに、厳選した食材を自在に調理した家庭的な料理が大皿に盛られ、カウンターには毎日10種類ほど並ぶ。来客は、好きなおかずを好きなだけ注文する小分けスタイルで、16時開店かつスピード提供できることから0次会での利用も多いという同店。

「周辺になじみの店のある方が前後に立ち寄ったり、ちょっとだけ食べたいという方などニーズに合わせてご利用いただいており、リピーターも多いです。お客様をお待たせしてストレスを与えないよう対応できるのが当店の長所です」と話す出崎さん。

毎日飽きのこないよう献立を用意し、「いつ来店いただいても楽しめるように」と工夫している同店には、アレンジのきくピリ辛肉みそやポテサラ、肉じゃがなどの人気メニューを目当てに老若男女、一人客からファミリー層まで訪れる。

「県産酒をはじめ様々なお酒もご用意していますので、県外からのお客様や会合後の接待などにもぜひご利用いただきたいですね」

安　心・安全な店づくり

コロナ禍で一時は客足が遠のいたものの、長崎県の「ながさきコロナ対策飲食店認証制度」の認証を受け、休業せずに営業を続けてきたという同店。

「偶然ながら、小分けで提供可能な当店のおばんざいスタイルが功を奏しました。感染症の脅威の中でも来てくださるお客様のため、でき得る限りの感染症対策を施しました」

今年10月には主に団体客を受け入れていた2号店を一人客でも気兼ねなく食事できるよう、国の持続化補助金を利用し改装。換気や抗菌などの対策を厳重にしたほか、一人用の卓上網焼き機を導入し新メニュー「ひとり焼き物（肉、魚の干物など）」を考案するなど、新たな客層を取り込むことに挑戦している。

「若い女性スタッフを店長に迎え、当店のメニューや感染症対策を含む店舗情報をSNSを使って発信しています。女性やお一人のお客様でも安心して来店でき、気軽に利用できる飲食店としても広めていきたいと思っています」

コ　ミュニティーを築いて地域貢献したい

3年前に長崎商工会議所青年部に入会し、仲間作りや情報共有をはじめ地域活動に積極的に参画している出崎さん。また、ポスターやDMを周辺のホテルなどに配布し、同店を紹介してもらうなど地域との密接な関係も築いているという。

「『円ら屋』という店名には、（円＝名前のまどか、人と人の輪（つぶらや＝小さなコミュニティー・アットホームな場所）という意味を込めました。当店をご利用いただいてるお客様や仲間、地域のために、これからもこの場所を守り続けていきたいです」とにこやかに語ってくれた。

仲間や家族とのお食事や忘年会、会合など様々な場面で利用できる同店。離れでこっそり楽しめる〝ひとり焼き物〟もオススメです。ぜひお立ち寄りください！

①隣り合わせの1号店と2号店（奥）
②2号店で相棒の山﨑店長とツーショット
③温かみのある料理が並ぶカウンターと手書きのお品書き

Information

円ら屋（つぶや）
〒850-0904 長崎市船大工町6-33 都ビル1F
☎ 095-893-8399
Instagram tsuburaya_madoka
営 16:00～24:00
休 日曜定休