

# 夢追い人

彦寿し  
龍野 敏彰 さん

TEL 0944-8717272  
大川市榎津895-11  
住 所  
店休日 不定期 ※要予約  
<http://nikosushi.main.jp/>

彦寿しの創業は昭和47年。現在まで47年以上大川で営業されています。創業時は、榎津の銀座通りで営業をしていました。それから現在の場所へ移転しました。大川市内にお寿司屋さんは10数件ありますが、ランチを提供しているお店、お弁当の提供を行っているお店など個性や特色を生かして、営業しています。うちちは、特に精進料理に力を入れて提供しています。また、大川市料飲組合もあり、組合員同士で協力することもありますね。おしほ

りが足りないときやシヤリが足りないときに借りに行くこともありますよ」

最大50名ほど収容できる部屋もありますが、今年は宴会利用が多いです。新型コロナウイルスが流行し始めてから緊急事態宣言解除後までの宴会や町内会のお弁当の利用が完全にキャンセルになってしまい、大きな影響を受けましたね。

斎場に精進料理を卸してもいいですが、葬儀や法事も新型コロナの影響で3密を避けた形式をとられ、従来のような注文がなかつたのも痛手でした

8月はお盆の季節になりますが、今年のお盆はどうでしょうか。

やテイクアウトでの料理の提供が増えました。特に大川エール飯での文化センターでのお弁当の提供や、チラシを見た人や仕事帰りのティクアウトの注文が増えましたね。本当に助かりました。食べに行く券も素早い対応で発行が決まり、助かっています。例年だと、お盆の注文が入っているころですが、まだ様子を見られているのかもしれません。食べに行く券の利用で、今年のお盆も美味しいものを食べていただけたらと思っています。当店としても、例年よりも早い段階で、チラシの作成も行いました。ぜひ大川の飲食店を利用していただけたら嬉しいです」

では、龍野さんの夢は何でしょうか。「地元密着で地元を大切にして、彦寿しを続けていきたいです。大川には、お世話になつた方がたくさん居らして、その方々のおかげで続けてこられましたね。その恩返し

ではありますんが、大川の発展や活性化に少しでも貢献していくきたいと思つていてますし、大川とともに生きていきたいとも思つてます。この大川とともに成長していきたいという思いで仕事をしています」



※取材時…7月上旬

# 夢追い人

# こだわりの料理を身边に

グラニーズ granary,s

住所 大川市榎津734  
TEL 0944-88-8420  
店休日 日曜・月曜・祝日  
営業時間 12時～18時  
通信販売サイト <http://grannys.thebase.in>



グラニーズの土井さんにお話を伺いました。グラニーズとは、「おばあちゃんの」という意味のこと。「昔ながらの手作りの味や厳選した国産素材を使用し、また、保存料・着色料などを一切使用しないことにこだわって作っています。メインはハンバーグ、ローストビーフ、ビーフカレーなど和牛を使用した料理ですね」

大川でお店を始めて6年になる土井さん。

大川でお店を始めて6年になる土井さん。大川ではあまりお惣菜屋さんは見かけませんが、どのような経緯で始められたのでしょうか。「まずは、私自身、母親でもあるので、子供たちに添加物が入った料理を食べさせたくないという思いがありました。それと、近年ではホームパーティを開かれるご家庭も増えている一方、周辺には、おしゃれな洋食デリがなかなかないのでニーズがあるのではないかと思いました。料理への道は父がステーキ専門店を経営しており、小さいころからずっと料理する父を見たり、手伝つたりしていたので、お惣菜をたくさんの方に食べてほしいと思いました」

今年、猛威をふるっている新型コロナウイルス。グラニーズでもその影響は大きかったのでしょうか。「やはり大きかったです。3月から4月に卒業式や送別

大川ではあまりお惣菜屋さんは見かけませんが、どのような経緯で始められたのでしょうか。「まずは、私自身、母親でもあるので、子供たちに添加物が入った料理を食べさせたくないという思いがありました。それと、近年ではホームパーティを開かれるご家庭も増えている一方、周辺には、おしゃれな洋食デリがなかなかないのでニーズがあるのではないかと思いました。料理への道は父がステーキ専門店を経営しており、小さいころからずっと料理する父を見たり、手伝つたりしていたので、お惣菜をたくさんの方に食べてほしいと思いました」

日々素敵なお惣菜を提供されている土井さん。

大変な状況のなかでも土井さんにとつて前向きになれることもあります。来客数が多い日と少ない日の波がニュースによつて変わるような状況が続きましたね」

そんな土井さんの夢は何でしょうか。「まずは一人の子供の母親なので、無事に子供たちを成人させることが一番です。新型コロナウイルスにてですが、臨機応変に対応できるように、営業体制を整えることが重要だと考えていました」



土井さんイチオシのローストビーフ

