

2013. 5 VOL62 おいしいおとうふを求めて
社長のひとり言 株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

おとうふ日和

おとうふは、どんな薬よりも勝るもの。そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。
本物の食はすぐそこにありました。



最近の神楽坂店の状況をお知らせ致します。2012年10月7日にオープンいたしまして、半年になりますが、神楽坂の商店街の皆さん、地域の皆さんの温かいご支援を頂き、お客様に支持をして頂き感謝しています。半年間の感想ですが、楽しい街、喜びの街、祭りの街、イベントの街、親切な街、昔ながらの凛々しい街のなかにも、思いやりを感じます。

5月8日に神楽坂のオブジェが完成し設置されました。

右の写真です。地域の皆さんと商品を通して、美味しさを話し合い、健康のことも話し合い、笑顔で地域のことも話し合い、昔の神楽坂であって欲しい願いからつくりました。

「顔の左上にしあわせの文字、

左に環の文字、真ん中に○、右に維の文字、

読み方いろいろになると思いますが私としては

「想いをめぐらし 秘をつなぐ しあわせ」

と読もうと思います。

理念 で心経営をかかげてあります。

目的 として美味しく、健康によい、笑顔の出る豆腐造りを目指しています。

目標 としてオブジェの「素材」「水」「技」「笑顔」をかかげていますのでこの想いをこめて読みました

(このオブジェを見た方から読み方を募集したいと思います。よい読み方が出来ましたらお知らせ下さい。お待ちしております。)

ちなみに浦和の大丸パルコ店

心の経営を目指す。

「心真」です。

工場の事務所前

大豆に相談しながらの豆腐造り。

「大豆人生訓」です。

直販本店

オブジェはこれからです。



直販本店は290坪の敷地の中に50坪のお店です。なかに休憩スペースがあります。買い物に来たついでに、ゆっくりとくつろいで頂きたい願いからつくりました。場づくりもしていますのでお立ち寄りください。本店のオブジェが後になるのは各支店に対しての親心かもしれません。