

お客様との“間”を大切に

「うちの店をやりたい」という気持ちが強くなり、せっかく誘っていたいたそらば屋の後継話を断つて、2017年4月23日に自分の店を構えました。

どんな店にしよう

東京の日本料理店で約10年間、その後も寿司屋や居酒屋などで修業を積んできました。

なぜ独立しようと思ったのですか？

ある時、ご縁があった。あるそば屋の店主から、後継者候補としてお店に誘っていただいたのです。そのお店には、そばだけではなくうどんもメニューにあったのですが、そこで働くうちに、だんだんとうどん作りにも魅力を感じるようになりました。

かと考えた時、この近辺ではあまり見ない「ほうとううどん」をメインメニューにしようという決まりました。

まだまだ店の知名度は低いですが、口コミで少しずつ広まり、リピーターも徐々に増えてきました。帰り際にお客様に「おいしかった!」と言っていただけると一番うれしいですね。

地域の皆さまに支えられ、家族で店を営むことができていることもありたいですね。

龍ヶ崎市でほうとううどんのお店って珍しいですよね

そうですね。この辺りでほうとううどんが食べられるお店は、当店くらいでは

ほうとうどん・和食分福

店主 國分 崇さん

CORPORATE INFO.

龍ヶ崎市川原代町3996-1
Tel. 0297-85-3800



私を支えるこの一言

「料理とは 時間というか
まあ“間”かな」

料理をお客様に提供する際、お客様の召し上がるタイミングを考えて、一番おいしい状態で出すことを大切にしています。さらに料理を存分に楽しんでもらえるよう、居心地の良い空間作りを心掛けています。

コトミのチカラ

龍ヶ崎市といえ、龍ヶ崎「ロッケ」が有名ですが、いつかは「分福のほうとうどん」も地域の皆さまに愛されるメニューに成長させ、龍ヶ崎の名物にするのが夢ですね。

ないでしょうか。独自にブレンドした自家製合わせみそを使って、「うちだけの味」にもこだわっています。