

落ち着いた雰囲気のフランス料理店

最初から独立しよう
と考えていたのです
か？

調理学校を卒業する時から将来は独立しようと思っていました。一生同じ店にすることは考えづらかったですし、たとえ大きなホテルの料理人になれたとしても、残れるのは何人もいないですから。独立に向けて、必要な知識や技術をいろいろな店で学びました。そして31歳の時、つくば科学万博の年（1985年）にこの店を出しました。いろいろな知識や技術の要望に答えられないので、今までの経験全てが役に立っています。私が料理に専念できるのは妻のおかげですね。数字や経営のことは、全て

経営する中で学んだ
ことはありますか？

身の丈で経営することが大事だと痛感しました。長く続けるためには、景気などによる売り上げ変動の影響が少なくなるように、気持ちも計画も大きくなり過ぎないことですね。最初は、半分のくらいのスペースでやっていて、当時はフランス料理が珍しかったこともあり、お客様が来てくれました。10年後、手狭になったことに加え、古くなってきたので、改装、増築をしましたが、

私を支えるこの一言

「お客様に愛情を持って接する」

お客様は期待を持って、ここに来られます。その期待以上のものをお客様に提供しなければなりません。そのためには、お客様に愛情を持って接することが一番大事だと考えています。創業当時から守っていることです。

つとむの
チカラ

バブル崩壊の影響で、他の外食産業と同じように売り上げが落ちました。良いときもあれば悪いときもあるでしょう。良いときにコストをかけすぎると、悪くなつたときに大きな影響を受けてしまいます。自分たちに見合った経営をして、限られた制約の中で、いかにお客様の要求、期待に添えていくかが大事ですね。



ラ・ベル・フォンテーヌ
オーナーシェフ 長塚 勉さん
CORPORATE INFO.
取手市野々井166-6
Tel. 0297-78-3152

