



お客さんの8割は注文するという刺身盛り合わせ。豊富な種類のお刺身から3点、5点を選び注文できる。うれしいおまけつき。



なまずサミットの料理コンテストで第1位を獲得した「大人のねぎ焼き」。吉川産野菜は店の看板商品。

■店舗情報■

店名：よしだ家(株)吉庄
代表者：吉田 守(よしだ まもる)
住所：吉川市木売 1-7-2 泰有社吉川駅前ビル2階
電話番号：048-983-7561
FAX：048-983-7562
HP：https://r.gnavi.co.jp/e600100/
地場野菜と常備50種類の地酒、新鮮な刺身の店



仕切りのない広間にも、テーブルごとに仕切るビニール製のロールカーテンや空気清浄機を設置。



入り口では必ず消毒をお願いしている。

消毒の後は「パキューン」と検温、健康チェックも行っている。



りなどをしました。職業柄後型なので、朝起きるのが辛かったです。
市の依頼で学校へのお弁当も作りました。初めての経験ばかりで、いろんな飲食店がテイクアウトを始めた時期だったので、容器を仕入れるのが大変でした。お米なども普段そんなにたくさんを炊くことがありませんでしたので、従業員が炊飯器を持ち寄りフル稼働して炊きました。アルバイトは休みにしましたが、雇用調整助成金を申請し、給与を払い続けられたのはよかったです。商売である以上に給与を払い続けられるのがオーナーとしての責任だと実感しました。休業明けの4月は

前年同月比93%減、5月は72%減。鮮魚が売りのお店のため、再開後は仕入れの調整が難しく、ロスが出てしまったこともありました。6月から通常営業にもどり、8月には6〜7割ほどお客さんが戻ってきてくれました。
今回のコロナは飲食店への打撃が大きいと分かっています。現実は数字で知るとその苦労は計り知れません。
「入口での検温、消毒、従業員のマスクの着用、空気清浄機の設置、カウンター席にパーティションの設置や、ビニール製のロールカーテンを設置して、安心してご来店いただけるよ

う考えました。
グループ客のコース料理は大皿での提供はせず、個別盛りにて提供をしています。
国の持続化給付金や家賃支援、県の休業補償や家賃支援、雇用調整助成金、市の対応補助金など使える補

助金はすべて活用しました。慣れない申請で書類をそろえるのが大変でした。
「よしだ家」
注文率8割という刺身盛り合わせは3点盛り又は5点盛りをご注文するとその鮮度はもちろん、かなり増量されて出て来るお得なメニューです。そんな粋さもちょうどいい。
「今回のコロナで地元の繋がりの大切さを強く感じました。特に吉川産の新鮮野菜は今では店の看板メニ

ユーです。
トマト、長ネギ、レタス、きゃべつ、胡瓜、小松菜など。フレッシュファーム様より直接入荷しています。
吉川ねぎを使用した「大人のねぎ焼き」が2017年のなまずサミットの料理コンテストで第一位を獲得しました。地元の繋がりで吉川市をもっと元気にしていきたいですね。」
地元で愛される居酒屋として皆さんが足しげく通える、そんなちょうどいいお店です。



新鮮な魚介類が並ぶカウンターには、アクリル板による仕切りを設置した。

よしだ家

ヨシダヤ

長ネギ、小松菜、トマト等の地場野菜と常備50種類の地酒と新鮮な刺身をウリにしております

「よしだ家(吉川市木売)」は吉川駅北口ロータリーに面する人気の居酒屋です。そこはうまい魚と地酒が楽しめる、ありそうでなさそうな地元のちよーどいい酒飲み居場所なのです。

店名にもなっている吉田守(よしだまもる)店長はその人柄を求めて飲みに行く方も多いのではないのでしょうか。決して押しが強いわけではなく、聞くと的確なちよーどいい酒とつまみが出てきます。それは用意しているものへの自信と経営者としての強い意志があるからこそ。「ちよーどいい感じ」とはそういうところから生まれるものなのでしょう。

◆「新型コロナウイルス対策」
「緊急事態宣言が出された日から約1か月半休業しました。コロナの感染拡大を受け、まずは私たちが駅前のお店から閉めていかないといけないという思いで、閉めることにしました。」
そう語るのは吉田店長。独自の経営理念を打ち立て、商工会青年部とのつながりも強い、吉川市の飲食店を背負って立つ若きリーダーです。
「休業中はやるべきことがないため店の掃除をしていましたが、このままではいけないと思い、青年部の仲間たちと中曽根のセブンイレブンで各店日替わりでお弁当を販売したり、酒の臨時販売免許を取得し、店頭で酒の量り売



店長の吉田守さん。その人柄からたくさんのファンを持ち、商工会青年部とのつながりも強い。