

# 創業100年をめぐって 社員全員おもてなしの 気持ち

増田屋

うめナヒ vol.4-3

外苑前増田屋（港区北青山、鈴木章司社長、03・3403・5521）は、神宮球場や秩父宮ラグビー場のある銀座線外苑前駅を降りてすぐのところにあるが、増田屋という暖簾は外苑前以外にも東京、神奈川、埼玉を中心に130店舗余りある。平日のお昼は、近隣にお勤めのサラリーマンやOLでお店は大忙し。また、神宮球場が近くにあるため、野球観戦のお客さんも多く来店している。

同社のこだわりは、「老若男女問わず、全てのお客様に安全・安心な商品を提供すること。そのために商品の品質管理の徹底はもちろんのこと、先代から引き継いだオープンな雰囲気大切にしており、安心してご利用頂ける様に、店の道路面をガラス張りにして、調理場の作業もできるだけ全てのお客様に見えるようにしています」と社長は語る。

また、「おもてなしの心でお客様に喜んで頂く」ことを経営理念におき、元氣な挨拶や明るく丁寧な接客を心掛けている。接客する社員だけでなく調理場にいる社員も常におもてなしの気持ちを持つことを徹底しており、気温や湿度、天候などにより蕎麦のつくり方を微調整し、お客様に一番喜んで頂ける蕎麦を提供している。

この夏のイチオシ商品は完熟トマトをふんだんに使用した「冷製完熟トマトそば」。サラダ感覚で蕎麦を楽しめることに加え、トマトは栄養価が高く、暑くなるこれらの季節にピッタリ。ぜひ一度ご賞味を。三代目社長は、「青山の地に初代が開業して今年で73年になります。これからも青山でおいしい蕎麦をお客様に提供し、創業100年をめぐりて頑張ります」と熱く夢を語る。



店舗は外苑前駅近にある



この夏おすすめ「冷製完熟トマトそば」