

コロナ禍の冠婚葬祭や各種イベントの料理提供でも悩みの方必見!

仕出しそとやま

仕出しそとやま(川崎市中原区上小田中、外山秀男代表取締役社長、044-733-0403、<http://www.shidashi-sotoyama.co.jp>)は、1935年に食料品店として創業し、36年前に仕出し業を開業。長年地元の人に愛され続ける仕出し料理、ケータリングサービス店だ。

「心からのおもてなしと手作りの味をお届けする」という創業当時のこだわりを持って料理を提供している。高い目利き力で市場から直接仕入れる旬の新鮮素材を活かした料理が自慢だ。ケータリングやデリバリーサービスは揚げ物からご飯もの、お刺身まで様々なメニューを用意しており、ボリューム満点で美味しいと大好評。お客様のイメージや予算に合わせたメニューの提案はもちろん、急な依頼にも迅速丁寧に対応するおもてなしの心はお客様からの厚い信頼に繋がっている。

新型コロナウイルスの影響を受け、昨年から日替わり弁当の販売を開始した。500〜600円でボリューム満点の料理を楽しむことができる。なか

でも当日に市場から仕入れた特大のアジを使用したアジフライ弁当は絶品。素材にこだわりを持って料理を提供しているのがお客様目線からも感じ取ることができる。日替わり弁当の販売日は店頭のメニュー看板やInstagram(@_SOTOYAMA)で確認できる。Instagramでは彩り鮮やかなお弁当の写真やメニュー予告も配信しておりフォロー必須だ。

「食に携わるものとして、衛生に関する意識を強くし、皆様に安全な食事をお届けしたい」という想いの食品衛生管理への功績が評価され、2008年に厚生労働大臣賞を受賞。アルコール消毒の実施や、持ち帰りもできる使い捨て容器での折詰料理の提案など、コロナ禍でもケータリングやデリバリーを安心して利用していただける配慮も完備だ。

お客様に寄り添うあたたかな心遣いと長く地元の皆さんに愛される老舗の味をぜひご堪能ください。

