南信州企業

新時代 39

地域を担う新社長・起業家

伝統のたれを現代に

1867（慶応3）年の創業以来、154年間継ぎ足してきた「たれ」の味を伝えつつ、時代に合った工夫を織り交ぜ、創造的にのれんを守っている。

大学卒業後、首都圏の大手印刷メーカーに就職し、3年半後に帰郷。父のもとで修業して現在に至る。こう聞くと規定路線のように思えるが、当事者からすればいくつかの条件が重なり、幸いにして成功した事業承継だった。

営業の開発部門に配属され、食品大手の商品開発に携わるなど、充実していたサラリーマン生活を終えるきっかけとなったのは、父の還暦を祝おうと、飯田と首都圏の中間に位置する山梨県の石和温泉で開いた宴だった。

客の要望で定番化した「記念上天丼」と人気の「金むすび」

飲食店経営 商品開発・販売 天ぷら金万

代表 田巻 茂氏（51）

勤務先の上司たちは定年を迎えると職場を去っていく。それに対し自営業者の父は、自分が飯田に帰らない限り定年を迎えられない。そのことに気付いたと同時に、気持ちは固まった。

半年の引き継ぎ期間を終え、円満退社して店に入り、父の下で修業を始めて2年後、父が他界した。帰郷のタイミングはあの時以外になかったと後から思った。

紙器シートの開発に合わせ県のSDGs企業に登録した（左）

15年前に提供を始めた天むす「金むすび」は、海老天丼の味を気軽に楽しめるという新しい選択肢をつくることで、たれの味をより多くの人に伝え、店を守り続けようという発想から生まれた。

その頃から始めたテークアウトは、コロナ禍の商売を下支えする力となり、その経験とサラリーマン時代に得た商品開発のノウハウ、人脈を組み合わせることで、高級感のある紙器シート「紙器oriori」の開発・販売という新しい事業が生まれた。

創業150周年を迎えた2017年には、酉年にちなんで「ささみ天丼」（850円）を50年ぶりに復活させ、持ち帰りの期間限定メニューとしたところ、リピーターが増えたことから現在も継続販売している。

大ぶりな穴子と海老、ささみの天ぷらに野菜天ぷらを添えた「記念上天丼」（2400円）も同年の期間限定メニューだったが、注文率が高いため、材料がそろう日の提供を続けている。

信念は「代々続くたれを時代を超えて伝える」と「客のための商売をする」の2つ。「あくまでお客さまが主であり、一番大事にしていること。お客さまのためによりいいものをお出ししながら、長く続けることがお客さまのためになる」。そう自分に言い聞かせ、年季の入ったのれんを明日もかける。

事業所データ

- 事業所名●天ぷら　金万
- 事業●天ぷら料理店経営、紙器シート「紙器oriori」の開発・販売（新）
- 所在地●〒395-0032 飯田市主税町27
- TEL・FAX●0265-24-0953（火曜定休）
- 創業●1867（慶応3）年