



10周年記念式典 令和3年 11月6日 開催!

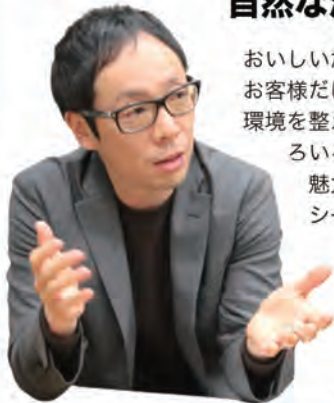
新入会員募集中!
TEL 0748-33-4141



■近江八幡の飲食店のホンネが聴けちゃう!? スペシャル対談を開催しました!

今回は、市内飲食店を代表して青経会会員が集まり、コロナ禍で感じていること、これから進めていくことなど、近江八幡の飲食店として、熱い思いを語り合いました。

八幡って、それぞれに切磋琢磨感の 自然な渦が、人を呼んでいる。



おいしいだけじゃない部分の価値をお客様に表現したい。お客様だけでなく、スタッフや関わる仲間も幸せになれる環境を整え、近江牛業界を繁栄させていきたいですね。いろいろと複雑に入り組んでいるのが、近江八幡の文化魅力。これをブランド化したい。”自分たちのポリシーと理念を持って価値を提供する”ということも脈々と続けてきた。これも、八幡に人が来続けてくれる魅力のひとつなのでは。

森島商事株式会社
近江牛 毛利志満
森嶋正幸氏 (取締役事業部長)



絶対、みんな八幡商人魂が入ってる!

やっぱりお客さんが食べてる顔を見るのがすごい好き。

Dining Kitchen Gift
西川裕章氏 (代表)



今回のじもと応援クーポンで、すごい地元の人が来てくれてはるのが分かった。やっぱりお客さんがどんな顔して食べてはるんかを見ながらやるのがすごい好き。できる限り捨てることなく使いたい、という思いで食材を触っています。コロナ前とは違う何かをしないとあかん。ものの商品化とか、外への販売をいれていこうかって考えてます。



こんだけ地元の人、来てくれてはるんや!

”やっぱり地域の人に支えられてる”って、 力強く感じたのは間違いない。

株式会社
ひさご寿し
川西豪志氏 (代表取締役)

県内からのお客様が一番多いが「Go To」で県外の方も増え、滋賀は割と選ばれている。意外と鮒ずしや琵琶湖の魚を注文されるので、滋賀の食の価値が上がっていると感じる。でも、地元の食のことって、知ってるようで知らないですよ。例えば「近江牛を寿司にして食べ比べたら、どうなん?」とか。特にこういうものにあまり触れていない人にこそ知ってもらって、みんなで共有するのが大事。

八幡の人にこそ、知ってほしい。

