

経営指導員が行く！
相談所からのお知らせ

新型コロナウイルス対策営業持続化等補助金
活用事例

絶品の「うなぎ料理」持ち帰り

サービスを展開

「まぶし桶とそばで
人気のげんきや」

「まぶし桶」のうなぎ料理と「手打ちそば」で人気のげんきや。うなぎかば焼き、まぶし桶の持ち帰りメニューが人気を集めている。
げんきやのうなぎ料理はそば処として夜に店を構えた25年前からの看板メニュー。

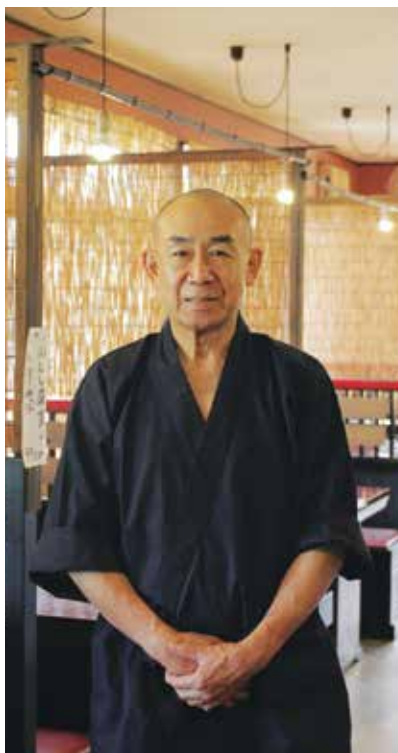
活きたうなぎを素焼きした九州産を使うこだわりの逸品料理で、味に定評がある。
開店以来、注ぎ足しの自家製タレで、国産ならではの柔らかくふっくらとした身に、香ばしいタレは食通を唸らせてきた。
今回、新南陽商工会議所を通じて、新型コロナウイルス対策営業持続化等補助金を活用して、看板メニューの「うなぎ」料理の持ち帰りサービスを展開（事前に電話予約が必要）。

今までも来店した常連客から持ち帰りの依頼があったが、原さんは常連客だけでなく、たくさんの方から持ち帰りの要望があったので、顧客サービスの 일환として持ち帰りサービスを展開することにしました」と話している。
うなぎ料理を自宅にいても店内と変わらない最高の味で食べて欲しいという思いがあり、調理の時間をしっかりと、最高の味に仕上げるために、持ち帰りは電話予約で対応している。
もちろん店内で飲食する際に、別途持ち帰り用も依頼できる。常連客にとって、うれしい定番サービスになった。



- うなぎかば焼き…2人前4,060円
 - まぶし桶(特上)…1人前2,980円
 - まぶし桶(並) …1人前2,260円
- ※税込

■めん工房 げんきや
〒746-0084 周南市大字夜市2511-2
tel.0834-64-4332
(時間外うなぎ予約 090-8997-4332)
〈営業時間〉
昼/11:00~15:00
夜/16:00~20:00
〈店休日〉
年中無休 (不定休あり)



めん工房 げんきや
原 恒義 代表