

テイクアウトが、
飲食店の力になる

苦境に立つ飲食店を支援しようと、テイクアウトの利用を呼び掛ける動きが全国で広がっています。テイクアウトとは、お弁当やオードブルといった「持ち帰りができる飲食物」のことで、お店の味を自宅等で楽しむことができます。このテイクアウトの利用が増えれば、自粛ムードで客足が遠のき、苦しんでいる飲食店を支援することができます。

一向に収まる気配が見えない新型コロナウィルス。地域のお店が、押しつぶされそうな不安の中で、力いっぱい踏ん張っています。まちのにぎわいを消さないためにも、今こそ、皆で支え合うことが大切なのではないでしょうか。またお店に、笑顔が戻ってくる日まで。

広げたい「支援の輪」



今、市内のお店が苦しんでいます

団体客メインの商売なので、大きな影響を受けています。歓送迎会や法事などが軒並みキャンセルとなったことで、3月の売上は前年比で70%近く減ってしまいました。私が店を継いで今年で28年目ですが、最大の危機だと感じています。高齢者向け配食サービスなどでのいですが、4月は9割減も覚悟しています。予約が入らないので、パートさんに休んでもらうしかありません。本当につらいです。申し訳なくて、配達の間際にパートさんの家を巡ったりもしました。

少しでも売上を確保するために、今はお弁当やオードブルに力を入れています。注文の電話が入ると、感謝の気持ちでいっぱいになりますね。



割烹 川口屋
(国東町田深)
長峰 公視 さん

3月の宿泊客は前年比で約80%減、4月も予約はほとんどありません。団体の食事もキャンセル続出で、3月の売上は前年の3分の1以下。とにかく先が見えないことが不安ですね。来客がなくなってしまったので、今は家庭用のオードブルと法事用の折詰の配達が主な収入です。昨年息子が4代目として店を継いでくれたので、「力を合わせて頑張ろうね」と話しているところですよ。

何より心が痛むのは、キャンセルの電話をかけてくるお客さんに「すみません」と何度も言われることです。気を使ってくれているのがわかるから、逆にこちらが申し訳ない気持ちになります。お盆までに収束してくれることを願いながら、今は耐えるしかありません。



和の宿 割烹 三國屋
(国見町伊美)
佐藤 由美子 さん

3月だけで延べ1,000人以上のキャンセルが発生し、売り上げが激減しています。今はほぼオードブルと唐揚げのテイクアウトだけの状態で、とても厳しい。一人もお客さんが来ない日もありました。店を継いで14年目ですが、こんなことは初めてです。

苦しい状況ですが、お店に来てほしいとも言えないのがつらい。しかし、このままじっとしているわけにもいきません。店の隣の空き事務所を借りて、テイクアウト専門店を開く予定です。逆境をバネにして、新業態にチャレンジしよう決めました。皆さんが

励ましてくれますが、自分にできるお返しは「食」を届けること。割烹が作る本格テイクアウトで、地元を元気にしたいです。



割烹 太喜
(安岐町塩屋)
橋本 隼 さん

3月の売上は前年比で約40%減。団体客のキャンセルが相次ぎましたが、何とか個人客に支えられています。開店して20年になりますが、最悪の状況です。営業時間を短縮して対応していますが、本当に苦しい。このような中、商工会がケーブルテレビで市内飲食店のテイクアウト利用を呼びかけてくれたことに感謝しています。地元の中学校などから注文が入り、とても助かっています。

飲食店が厳しい状況なので、農業者や漁業者も産品が売れずに苦しんでいるのではないのでしょうか。食材の地元調達率を上げることも考えたいです。こんな時こそ皆で協力し合い、困難を乗り越えなくてはならないと感じています。



和食工房 東
(武蔵町糸原)
野田 大輔 さん

テイクアウト推進冊子をご活用ください



市と商工会、地域おこし協力隊が連携して、テイクアウトを扱う市内飲食店を紹介する冊子を作成しました。市は、この冊子を通じてテイクアウトを推進し、飲食店を応援する機運を盛り上げたいと考えています。

冊子の表紙デザインを制作したのは、3月に市の地域おこし協力隊に着任した浅野千愛さん(写真中央)。浅野さんは、「食欲が湧く色である黄色を表紙にしました。この冊子で、テイクアウト利用者が増えれば嬉しいです」と話していました。

※冊子は市内の全戸に配布しました。市のホームページにも掲載しています。