

清水 達朗

帯広平原通商店街振興組合
理事長、株式会社シノカワ
代表取締役

しみず・たつお/
1968年、帯広市生まれ。
好きなお酒はビール、
ワインはじめ何でも。

**小村 真樹子**

とかち帯広ホテル旅館組合
幹事長、ホテルニューオービヒロ
代表取締役

こむら・まさきこ/
1972年、帯広市生まれ。
好きなお酒はハイボール。

**植松 秀訓**

十勝観光連盟帯広観光
コンベンション協会
専務理事

うえまつ・ひでのり/
1959年、帯広市生まれ。
好きなお酒はビール。



普段どのような時に 外食を楽しんでいますか

小村 会合が多いですね。各団体の仲間と情報交換しています。

清水 友人と行く機会が多いです。商店街の会合も年2回程度あります。

植松 観光関連のお客さまが来帶されたときに紹介できるようまんべんなく足を運んでいます。

帯広・十勝の飲食店に思うこと、 地域ならではの良さは

清水 やっぱり食べ物がおいしいことですね。私は東京に20年住んでいましたが、最近は観光客も増え、ホスピタリティーが向上してきたと思います。価値を提供していくことが大切です。

**植松** 十勝産の食材を

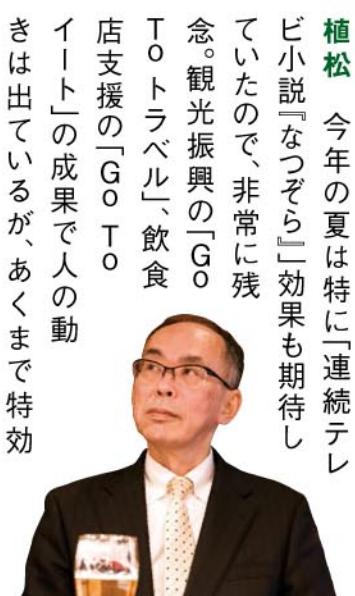
使用しているお店が多い。「これはどここの産物ですか」と気軽に質問できるところ。観光情報センターには、また食べに行きたいというリピーターが多いです。みんな切磋琢磨(せつさたくま)して技術が上がっています。日本一の食材に息吹を吹き込み、千差万別な料理が楽しめるのが特徴です。

小村 接客サービスや店の雰囲気も重要です。お店のスタッフはいつも親切。やさしい対応でもなしてくれます。同じ接客業に携わっているため、参考になります。

コロナ禍で新しい生活 スタイルに変化しました

清水 もともと帯広中心部は昼夜が逆転し、夜の活気はあります。緊急事態宣言後は、街中に人けはなかつたが、現在6割は回復したかと思います。

小村 お互いホテルの近況など情報共有はしたいのですが、なかなか支配人同士で集まることができません。いつどこで感染してもおかしくない状況の中、特に気を付けています。



植松 今年の夏は特に「連続テレビ小説『なつぞら』」効果も期待していましたので、非常に残念。観光振興の「Go To トラベル」、飲食店支援の「Go To イート」の成果で人の動きは出ているが、あくまで特効薬。これを機に本物志向のおいしい食べ物を食べに来るきっかけになれば。

小村 来店時の対策など、接客には十分気を付けているお店がほとんど。お客様側も楽しく飲食できるよう、お店の苦労を理解して楽しく飲食できる環境づくりに協力してほしい。少人数で来店するなどの配慮も必要ですね。

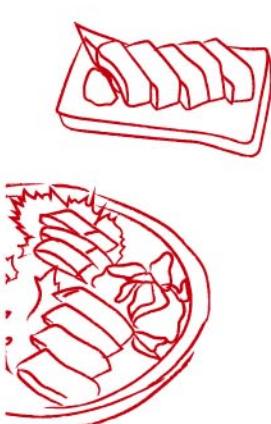
これから飲食業界について

飲食店を一言で表現すると。 飲食業に携わる みなさんへメッセージ

清水 家庭とは違うおいしさを提供してくれる。商店街でも応援していきます。

小村 おいしいものでストレス発散。帯広の宝として、私たちもお客さまをアテンドします。

植松 新しい帯広。日本の食をリードする十勝の食文化を応援しています。



る意識は低くなっているかもしれません。受け入れ側の気持ちも分かつてもらい、新しい生活様式でルールを守って楽しんでほしいです。

清水 クラウドファンディングやテークアウトなどの取り組みも行われている。飲食店の新旧入れ替わりはまちの活性化にもなっているが、やはりお気に入りの飲食店が閉店したときの寂しさは大きい。私たちなりに協力できることはやっていきたい。

小村 飲食業は私たち宿泊業との関わりが強い。宿泊客との「今日はどちらにいかれるのですか」「あのお店がとってもおいしいかったです」といった会話が楽しい。通常のにぎわいに戻ってくれたらうれしいです。

植松 飲食店を一言で表現すると。
飲食業に携わる
みなさんへメッセージ

清水 家庭とは違うおいしさを提供してくれる。商店街でも応援していきます。

小村 おいしいものでストレス発散。帯広の宝として、私たちもお客さまをアテンドします。

植松 新しい帯広。日本の食をリードする十勝の食文化を応援しています。

- 1 鶏、豚、牛、野菜、変わり串などすべて北海道産食材
- 2 今日はぜひこれを食べてほしい!とお店の思いが伝わってくる
- 3 おでんダシはお店自慢の味。ネタもダシが染み込んだホットするおいしさ
- 4 カウンター越しに提供されるメニューの数々に心も躍る
- 5 旬の食材をシンプルに盛り合わせで楽しむ
- 6 串は、ちょうどおいしい焼きたてを出してくれる
- 7 鳥精肉180円、手羽先280円、すなぎも180円。串焼は、1本ずつ注文できる



5

6

7