

「松江通りごちそう のら家」オープン!

八代本町「そうせき八代店」から移転業態転換リニューアル

令和3年3月19日(金)「松江町通りごちそう のら家」がオープンしました! オープン日は大きな問題もなく無事に終わり、3月末には遅れていた配膳・運搬ロボット「サービィ」も初出勤!今ではすっかり頼もしい仲間となりました。アナログのDM、広告はしませんでした。オープン前のSNSの告知も準備万端で、クチコミも高評価の模様です。これも時代ですね。今後の告知のニューモデルになりそうです。



◀サービィ配膳中! 正確です!



▲お祝いのお花も沢山もらいました!



◀「松江通りごちそう のら家」店内



▲オープンの日の◀厨房の様子



「松江通り ごちそう のら家」
 〒866-0875 熊本県八代市横手新町14-13
 TEL 0965-35-0775 営業時間 17:00~

熊本は新型コロナウイルスの新規感染者も落ち着いており、春の到来と共にお客様も戻ってきてホッとしています。

新店舗「のら家」もオープンし、明るいニュースが続きましたが、大坂など感染力の強い変異株による感染者の急増に「熊本は離れているからまだ大丈夫」などと油断せず、ゴールデンウィーク前でもあるので、今一度感染対策を見直し、徹底するようにして下さい。

くれぐれも、入り口やトイレ、メニュー、備え付けの備品のメンテナンス、お客様の入店時のマスク会食を促して行きましょう。自分たちも、食事中であつてもおしゃべりをする時はマメにマスクをして、習慣化してゆきましょう。

自分が実行するのも、お客様にお願いするのも、なかなか難しい事ですが、感染が広まる前に、対策を取っていただければ「備えあれば憂い無し」です。ぜひ、皆さんの協力をお願いします!

金猫の心 おお女将の言葉

更に気を引き締めて

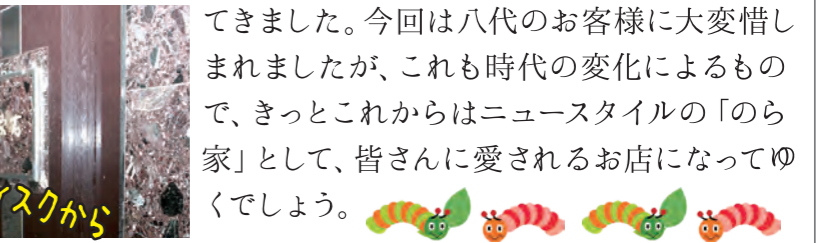


「食で心を豊かに」 株式会社 漱石 経営理念

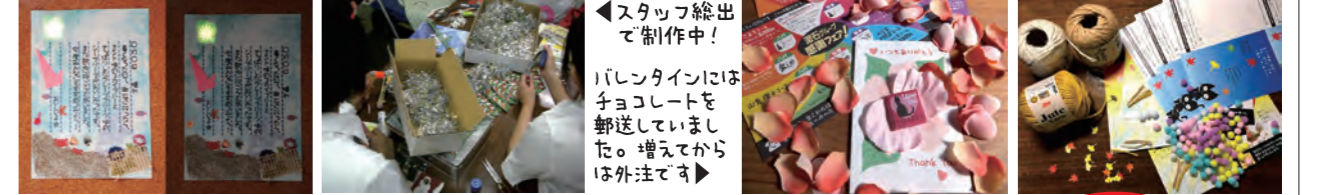
「そうせき」は新しい時代に合わせリニューアル!



令和3年3月、新型コロナウイルスのまん延や緊急事態宣言などで休業を続けていた八代の「そうせき」は「のら家」へとリニューアルしました。これは、新型コロナウイルス感染症によるBARスタイルでの業態に今後の見通しが立たないためでした。1977年から長く続いてきた「そうせき」ですが、その中でも時代に合わせて何度も変化をしてきました。今回は八代のお客様に大変惜しまれましたが、これも時代の変化によるもので、きっとこれからはニュースタイルの「のら家」として、皆さんに愛されるお店になってゆくでしょう。



小さいお店から始まった「漱石」は、閑散期に手作りDMを郵送しており(下はその一部です)当時は画期的でそれが女性人気のひとつでもありました。Facebookもインスタもない頃です。アフターコロナの時代には、このやり方は難しいですね。これから新しい発想でファンを増やしてゆきましょう!



開けてビックリ!
 お刺身の
 玉手箱
 860円



牛の1本焼き
 1,080円



樽生ワイン イタリア
 密閉冷却樽より直接おつぎします。現地さながらのフレッシュな美味しさ!
 グラス 120ml <赤・白> ¥420
 瓶詰め 500ml
 約4杯分 <赤・白> ¥1,600

写真はイメージです。

料金はすべて税込価格です。