



今回は、管理課星野が初声町入江の「法事会館 慈こう」

「味の旬彩 てん心」におじやまして、店主の石坂さんにお話しを伺いました。

石坂さんは平成15年に、現在のお店の前身となる「仕出し じこう」を開業し、平成21年10月には「慈こう てん心」を開店しました。

―お店の特徴・客層は？―

「慈こうではご法事に限らず、ご慶事、新・忘年会等、大小お食事会としてご利用頂いています。また、てん心には地元の方から口コミで広がり、今では遠方からのお客様や女性の少人数グループも増えてきました。」

―お勧めのメニュー、

こだわりは？―

「てん心ではランチに地元食材を使った『旬彩セット』が人気です。野菜は地元契約農家から、お米は毎朝精米、こだわりの食材です。また、

店内はバリアフリーのテーブル席と掘りごたつ式の座敷となっています。」

―今後の事業展開は？―

「今までに絵画教室の子供たちの絵やつるし雛の展示等店内をギャラリーとしてお使い頂いてきました。地域の皆様に愛される温かいお店づくりを目指しています。」

先月中旬、取材に伺いましたが、その時は、店内に地元の方々の手作りのつるし雛が展示中でした。心温まる展示をご覧になりながら、ゆっくりと旬の食材を使った料理を味わってみてはいかがでしょうか。

*電 話 887-1137

*営業時間

・ 慈こう 完全予約制

・ てん心 11時半～14時半

17時～20時半

*定休日 水曜日

