

緊急事態宣言により人通りも少なくなるなか、時短営業を守り、感染防止策を徹底しながら営業を続けていたお店があります。今回は、どんな想いで営業されていたのか、店主さんにお話を伺いました。

※通常の営業時間、定休日を掲載しております。新型コロナウイルス感染症の拡大防止に向けた対応を受けて、変更になることがあります。詳細は各店舗にご確認ください。

特集 コロナ禍の中の 店主さんたちのキモチ

- ★緊急事態宣言中もお店を休まず営業し続けていた理由
- ◆緊急事態宣言中の営業スタイル

1 天婦羅 うた川 / 田川 秀晃 オーナー

★オープンしてまだまもないので「今開けておかないと、忘れられる!」と必死でした。あと、卸業者さんなど少しでも周りの役に立てればとの思いでした。

◆コロナ禍では、リーズナブルなテイクアウトのメニューを作り、定期的にランチの新メニューも登場。「コロナは気軽に天ぷらを味わってもらうきっかけになりました」と田川オーナー。

久留米市六ツ門町10-30 / TEL.0942-46-2600 tempura_utagawa
営:11:30~15:00(OS14:30)、18:00~22:00(OS21:30) / 休:不定休



7月から新登場!!
天ざるセット
1,000円(税込)

2 創作和食 こみや / 小宮 知明 オーナー

★飲食店ができることは「食を提供すること」。ただそれだけを考えて営業していました。ワンコインのお弁当を販売し続けました。

◆コロナ禍ではお弁当販売に力を入れて、毎日2~3種、トータルで100種以上のお弁当を販売。値段も全て500円。「毎日来てくれる人も多く、皆の笑顔で乗り切れました」と小宮オーナー。

佐賀県佐賀市東と賀町中565-1 日替わり弁当 500円(税込)
TEL.0952-97-9618
営:11:00~13:00、18:00~21:30 / 休:月曜
sousakuwasyoku



3 中国料理 上海酒家 / 廣田 麻美 店長

★週に何度も来てくれる常連さんもいたのでお客さんたちの居場所をなくしたくなかったです。少しでも街中に人が来るきっかけになればという思いで開けていました。

◆コロナ禍で生まれたテイクアウトの「中華幕の内弁当」が大好評。デリバリーもスタートさせました。



中華幕の内弁当
1,080円(税込)

久留米市六ツ門町2-16 第5泉屋ビル6F / TEL.0942-39-8139
営:11:30~14:30、17:00~21:00 / 休:水曜 shanhaishuka



4 [元祖風来坊] 手羽市場 しゅう / 上村 翔輝 さん

★居酒屋でお酒が提供できない状況は、本当に売り上げが厳しかったです。それでも営業していたのは、アルバイトさん達の居場所づくりのためでした。Enjoy Life!!

◆緊急事態宣言中は、手羽先やオードブルを中心にテイクアウトのみで営業。常連の方だけでなく新規の方の持ち帰りの注文が増え、「改めて自店の手羽先の底力を感じたことは嬉しかったです」と上村さん。オードブル(小) / 3,564円(税込)
久留米市国分町1326-1 / TEL.0942-21-5198
営:17:00~23:00 / 休:年中無休



◆コロナ禍では、通常のお弁当・オードブルに加え、店内のほぼ全てのメニューのテイクアウトをスタート。「身体が喜ぶ料理で心がほぐれ、笑って元気になってもらえたら。と思いながら日々作っています」と古澤オーナー。

5 slowly "Kitchen" 古澤 和代 オーナー

★頑張っているスタッフ皆のために、皆の気力が下がってしまわないように、変わらず続けていくことが大事でした。



日替わり弁当
1,000円(税込)

久留米市小頭町9-2-2F / TEL.0942-27-6247
営:11:30~14:00、18:00~22:00 slowlykitchen
休:日・月曜(レストラン)、月曜(テイクアウト)

◆コロナ禍ではランチ営業に力を入れ、定期的に店先でお弁当販売も。スタッフ皆のモチベーションを上げるためにも、スイーツ部門を立ち上げ、6月からチーズわらび餅ドリンク販売もスタート。



焼き魚定食(880円)、
地鶏の炭火焼定食
(1,000円)など、
備長炭の炭火でじっくり
焼き上げます

久留米市東町25-34 / TEL.0942-32-9494
営:12:00~15:00、17:00~23:30 / 土・日 12:00~23:30
休:月曜 tsubomi_kurume

6 四季楽食 つぼみ / 櫻木 竜次 オーナー

★コロナ第3波と移転オープンが重なり、経営的にも精神的にも追い詰められていました。それでもスタッフの皆やお客さん達の「大丈夫」の言葉で、頑張るしかない!と奮い立たせてきました。

7 炭火焼き とりこう 酒場 西香 / 馬場 雅巳 オーナー

★ぶっちゃけ、とても赤字でしたが、お店を開け続けることが、卸屋さんなど関連業者さんのため になると思えました。

◆緊急事態宣言中は、テイクアウトのみで営業。「厳しい状況だからこそコストを抑える知恵を身につけたり、できた時間で勉強や新メニューの開発ができました」と馬場オーナー。

久留米市小頭町8-2 / TEL.094 2-65-6711
営:18:00~翌1:00 / 休:日曜(月曜が祝日の場合は営業)
tori.kou



11 韓ダイニング モイジャ / 石井 裕輔 オーナー

★スタッフ皆のために開けていました。「ここはいつでも開いているね」と、来てくれるお客さんたちに、安心感も持っていただいたかったです。

◆開いているお店が少なかったもので、11:30にオープンして20:00(もしくは21:00)まで、アイドルタイムを設けずに営業。テイクアウトやデリバリーも充実させました。

久留米市東町33-5-2F / TEL.0 942-31-2955
営:11:30~翌1:00(ランチは15:00まで)
休:月曜(祝日の場合翌日) moijya
テイクアウト一番人気!!
壺漬カルビ丼 1,000円(税込)



◆テイクアウト中心に長年の常連さんからの「頑張ってる」という励ましの言葉で乗り切りました。一昨年、40年以上続くお店を引継ぎ、お店を守り続けたい!という一心でした。

8 風来坊 / 高山 真一 オーナー

★アルバイトのほとんどが留學生なので、皆の雇用を守りたい想いで必死でした。モチベーションを上げるためにも営業し続けていました。



手羽先
一人前
460円(税込)

久留米市東柳原町2191-1 / TEL.0942-33-0941
営:17:00~20:00 / 休:月曜(コロナ期間中)

◆「どんな時も開いている店」でありたいと、コロナ禍はお昼から営業し、店先で弁当や惣菜のテイクアウトを販売。「変わらず同じことを続けることが大事でした」と稲田オーナー。

9 まかない道場 / 稲田 将吾 オーナー

★コロナ禍でも足を運んでくれるお客さんのために開けていました。新たな出会いもあり、周りの皆さんのおかげで、モチベーションを保てました。



人気メニュー!!
牛さがりの
ジュレシ〜鉄板
1,078円(税込)

久留米市東町32-7 / TEL.0942-46-2155
営:15:00~翌2:00 / 休:不定休
makanaidojoshoten

10 和み囲酒屋 雅 masa / 定由 雅之 オーナー

★バイトの子たちのバイト代と食事、コミュニケーションの時間を持つためにも開けていました。皆、お店のまかないを楽しみにしてくれていました。

◆コロナ禍で、ランチとテイクアウトを提供。店内、テイクアウト販売も可能な新作「鉄鍋ぎょうざ」が7月から販売スタート。試作を繰り返し身の逸品が完成しました。

久留米市東和町3-1 / TEL.0942-30-1877
営:11:00~14:30(OS14:00)、16:00~翌1:00(OS24:00) / 休:第2・4日曜



7月から新登場!!
"和食屋が作る"
鉄鍋ぎょうざ
1人前300円(税込)
※写真は2人前です

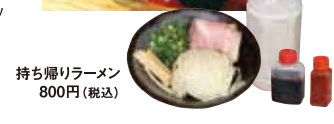


12 モヒカンらーめん味壺家 / 於保 貴久 オーナー

★社員やアルバイトの子たちの「こんな時だから誰かの役に立ちたい」という想いのため、新たな営業スタイルを模索しました。とても勉強になったコロナ禍でした。

◆緊急事態宣言中は、朝8時から営業した「朝ラー」をはじめ、テイクアウト商品を充実、デリバリーもスタート。「コロナ禍でもスタッフ皆がイキイキと働いていることが励みでした」と於保オーナー。

久留米市津福本町221-11 / TEL.0942-39-6786 mohikanramen
営:11:00~21:00 / 休:第3水曜



持ち帰りラーメン
800円(税込)