

和・洋・中をはじめ、 色々な味が楽しめる飲食街です

錦通り会は、現在、60店舗の会員が所属しており、その内約90%が飲食店で非常にグルメな街であり、商店街をあげてヴァンフォーレ甲府をサポートしています。和・洋・中をはじめ、うなぎ料理やお寿司屋さん、美人のママがいるバーなど、あらゆる食の味が楽しめますので、県内の方はもちろんのこと、県外のお客様からも親しまれています。周辺にはオフィス街もありますので、ランチタイムには、多くのサラリーマンやOLで賑わいます。各店舗、それぞれ個性の味を生かし、グルメな街ならではの、魅力アップに励んでいます。

Q 錦通り会の特色などを教えてください



会長の吉田富之甫さん

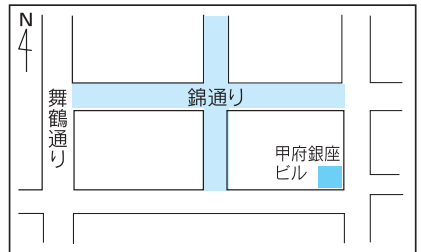


Vol. 13

錦通り会

今月は、グルメな街、錦通り会をウォッチング!

錦通り会でボンマルシェを営んでいる会長の吉田富之甫さんにお話を伺いました。



Q 今後の課題や目標などは?

食の街として、多くの皆様から親しまれていますが、店舗の減少や後継者問題に直面しており、将来店をどうするか、また、どうすれば店舗を増やしていけるのか、日々頭を悩ませているのも現状です。

そんな中、最近では、若い世代の方が店をオープンさせ、街に新たな風を吹かせています。今後、テナントの大家さんにもご協力をいただき、若い方々が気軽にお店を開けるようなきっかけづくりを増やし、現在の課題解決につながられるよう、街全体で、新たなお店づくりの発展に尽くしていきたいと考えています。

また、錦通り会を取り巻く街の動きにも注目しながら、今以上に魅力ある个性的なお店づくりを目指し、錦通り会を盛り上げていきます。

あひだアワードもつた

商人塾 本物のおもてなしを学ぶ

中心商店街の店主がプロとしてお客様にできることを考える商人塾。今月号では、商人塾を受講した甲府銀座プラザの常務 中川良治さんにお話を伺いました。

甲府銀座プラザ 常務 中川良治さん
甲府市中央4丁目3-12プラザビル
TEL 055(233)3000 FAX 055(233)3036

プロとして一歩先に立った本物のサービスを...

商人塾を受講して、主に2つ得たものがあります。1つは、人とのネットワークが広がったことです。受講生である商店街の方々とは、普段のお付き合いはあるものの、商売の仕方や店の歴史、各業界が持つ専門的知識などを学びあったりすることは、ほとんどなかったため、非常に勉強になり、情報交換の場にもなりました。また、会議所さんや、合同会社まちづくり甲府さんをはじめ、各自治体・機関、大学の先生・学生など、様々な方たちとの出会いもあり、良い刺激になりました。受講を通して学んだ知識や話題は、目上の方たちとの会合で花を咲かすこともでき、自分自身の成長にもつながりました。

2つ目は、お客様に対してのサービスの意識に変化が生まれたことです。これまで、ものづくりの父を通して、商品の品質などを見抜く力を養い、業界のプロとして自分なりに学び、お客様に対するサービスに生かしてきました。しかし、お客様にとって心から満足していただけの商品を提供するためには、お客様自身にも商品を見抜く目を肥



やしていただかなければならないと気付いたのです。そのためにも自身のプロとしての自覚・責任が必要であると感じました。

今後も、プロとして、お客様より一歩先に立ったサービス精神でお客様と接していきたいと考えています。

※社長の中川良一氏は、やまなしの名工を受賞されました(P15参照)。おめでとうございます。