

リレーインタビュー

大口町で活躍する社長さんをリレー形式でご紹介いただき、住民有志のおおぐち宣伝部が、大口町にある企業の素晴らしさと、社長さんの人柄をご紹介します企画です。



手打ちにこだわるのが、三八屋であること。

株式会社 三八屋

代表取締役 瀬川千代子さん

責任者 瀬川 慶樹さん

株式会社 三八屋 本店

創業 昭和40年 設立 令和3年法人化

所在地 大口町新宮二丁目23番地

従業員数 14名

三八屋の歴史

三八屋のルーツは、昭和40年頃、先代が瀬戸のほていや(現在のユニー)の店舗で白玉を売っていました。近くの神社で三と八のつく日に市が出ていて、そこから知人に「三八屋」という名前を提案していただき屋号としたそうです。

その後、昭和49年に江南市力長町にうどんを提供する店舗を開き、すでに小幡(名古屋市守山区)と栄生のユニーにあった店舗を従業員の方にのれん分けしたタイミングで、昭和51年に、知り合いのご縁で、当時国道41号が建設予定であった新宮に、現在の店舗を出しました。その後こちらの店が忙しくなり、力長店を閉めて今に至っています。

現在は、こちらの本店のほかに、のれん分けをした、小牧店、岐南店、弥富店があります。

大切にしていること

創業から変わらず、麺もつゆもすべて手作りで、「今時、こんなことまでやっているのか」といわれることもあります。手間をかけて、うちでしかできないことをやる。そこを譲ったら、三八屋である必要がないと思っています。「三八屋にあれば安心」「いつもの味で間違いない」といってもらえることが、ここで50年もの間お店を続けてこられた最大の理由であると思います。手間を惜しまず努力していることを信じ、お客様がご来店くださるので、先代からも「そこは絶対に譲るなよ!」といわれてきました。お客様に想いを返すために続けています。

苦労したこと

コロナ禍の時に、店を閉めるか悩みました。しかし、「お休みする飲食店が多いが、ご飯を食べたい人はいるだろう」という想いが話し合いの中で生まれました。営業時間の短縮をしながら営業を続け、赤字ではありましたが、お客様がご来店される度に、私たちの考えは間違いではなかったと思えて、ふりかえてみると営業時間や働き方など、今後の運営について、皆で話し合う良い機会になったと思います。

会社のスター

従業員の方はもちろんですが、ずっと使っている「こね鉢」が無くては麺が作れません。1本の木からくりぬきで造られ、漆塗りなので、今や作れる木も職人も少なく手に入らないのが現状です。こね鉢はとても大切な道具です。



瀬川さんからメッセージ

40人対応の座敷がありますので、地域の方が集まる場所として使っていただくと嬉しいです。お子さん連れの方も大歓迎です。地域の方のつながりを深める交流の場になることができればと思います。

社長からひとこと

人材の問題は、どこも切実です。この仕事は技術を磨いていく仕事なので、やりがいがあると思います。

ものづくりが好きな方にはぜひ興味を持っていただきたいと思います。

