

ご縁を頂いた方との「ふれあい」を大切にしていきます。

2021

7月



Vol. 73

あじあ〜

幼子に「こんにちわ」と声を掛けると「あじあ〜」と返ってきました。
私も初心に戻り、お話をいたします。



6月1日に、「ケースライフコンサルタント株式会社」(本店 上山市)の一員(顧問)となった西村清です。

山形市十日町の事務所は山形支店となり、私はこれまでと同じくここで業務を行っていますので、宜しくお願いいたします。

ケースライフコンサルタント株式会社

会社創業について、富樫錦矢社長に聞きました。

「ケガや死亡などの時に本人や家族を守ってあげられるのは保険ですが、十分な保障でなければ意味がありません」「万が一の時、保障が足りず、より最悪な状況にならないようアドバイスし、人々のお役に立ちたいとの思いで、保険の仕事を始めました」

「生命保険会社に7年勤めた後、取り扱い商品を増やしお客様の声によりお応えするためと不得意な部分を社員同士で補い、さらに良いサービスが出来るように2019年3月に会社を設立しました」



店舗入口

「ライフは人生、コンサルタントは相談、このような意味で、ケースライフコンサルタント株式会社と名づけました」

「社員3人で会社を始め今年で3期目になりますがその間、保険の経験が豊富でグレードが高い方が多く入社してくださり、現在、社員数9名です」

「保険の他、住宅ローン取扱仲介業務や女性のためのマネーセミナーを行っており、今後、介護認知症や年金の貰い方のセミナーなどを行う予定です」



富樫錦矢社長

生命保険10社 損害保険4社 少額短期保険2社
最適な保険をご提案いたします。



武田タカ子



岩井佐江子



渡辺加代



寒河江裕子



富樫香保里



岩瀬玲子



木村慎也

入社前の私が初めて会社を訪れた時、社内の明るい雰囲気、業務知識やお客様へのサービス向上のため、互いに情報を交換しながら仕事をしている姿を見て、「一緒に仕事をしたい!」と合併を決意、皆様が温かく迎えてくださいました。

取扱の保険会社が多く、今後も勉強を積み重ねて行かなければなりません、それが励みとなっています。

新しい人生のスタートにワクワクしていますので今後とも宜しくお願い申し上げます。

< 生命保険 >

メットライフ生命保険
オリックス生命保険
アクサ生命保険
アクサダイレクト生命保険
エヌエヌ生命保険
SOMPOひまわり生命保険
フコクしんらい生命保険
マニユライフ生命保険
三井住友海上あいおい生命保険
明治安田生命保険

< 損害保険 >

共栄火災海上保険
三井住友海上保険
セコム損害保険
アイペット損害保険

< 少額短期保険 >

富士少額短期保険
プラス少額短期保険

本店：上山市二日町10-25 二日町プラザ2F
TEL：023-673-6566 FAX：023-673-6567

ケースライフコンサルタント株式会社 山形支店

〒990-0031 山形市十日町4-7-26
TEL 023-624-9426 FAX 023-624-9430
E-mail : kiyoshi.nishimura@klcplaza.co.jp

日本料理の手法を取り入れた肉蕎麦 料理道一筋 味処 松乃屋



店舗入口

入り口の格子戸を開け庭を通り、松の木と石灯笼を眺めながら「味処 松乃屋」（上山市金生東）さんにお伺いしました。

「いらっしゃいませ」と元気な声で迎えて下さったのは、料理長の清野太基（せいのだいき）さん。

最初に、お店の創業についてお聞きしました

「かみのやま温泉にある葉山館で料理長をしていた父が平成13年9月に創業したのですが、開業7年目の時に他界、当時、仙台市で料理の修行をしていた私は、急遽、上山市に戻り、20歳でこのお店を継いで13年目となり、今年20周年を迎えました」

「父は国の国風盆栽展で賞を取るほど盆栽が大好きで、自宅に沢山ありました」



店舗入口前にある庭

「松が好きで父は、人は待つことが大事とよく話していて、『松』と『待つ』から、店名を『松乃屋』としました」

料理について、教えてください。

「懐石料理を完全予約制のコースで提供しています」

「牡蠣のもと焼きに特徴があり、玉ねぎや牡蠣等うま味成分があるもので炒めバターをちょっと入れます」

「酢が入っていない自家製マヨネーズと混ぜ、牡蠣の貝殻に盛って焼くのが父から継承した技で、グラタンみたいな感じになり、ホタテのもと焼きと共に好評です」

「コロナの影響で予約が減ったので、松花堂弁当のテイクアウトをはじめました」「その後、近くの方に限り宅配も行うようにしたら需要が高くなり、お昼にご自宅で法事を行う方などからご注文を頂くようになりました」



料理長の清野太基さん

スッポン料理も出されているんですね

「温泉で育てられたスッポンを、九州から取り寄せています」「養殖なのですが、餌や温泉の温度を管理して育てられたので、天然物に比べるとマイルドで美味しいです」「5日前にご予約を頂くと取り寄せ、鍋、小鉢、最後にお雑炊にしてお出しします」

「スッポン鍋のこくのあるスープを熱燗の日本酒と半分ずつ混ぜたのを丸酒（まるしゅ）と言い、絶品で元気になります」



宴会場

肉蕎麦について、教えてください。

「20歳の時に初めて食べましたが、つゆが冷たいのに油が固まらず、しかも、こんなに美味しいものがあるのかと衝撃を受けました」「毎日食べに行く位はまってしまい、なんとか自分で作れないかと発祥の地と言われている谷地（西村山郡河北町）や寒河江市を食べ歩き、日本料理の手法を取り入れ、独自の肉蕎麦が出来ました」



肉蕎麦

「親鳥の肉は硬いので低温でゆっくりと二度炊くのですが、湿気が多いと肉が水分を含み易くなるなど気温、湿度などで状態が変わってしまうので、季節により作り方を変えています」

「スープに鶏肉を入れて炊くと油が浮き、冷めるとその油は固まります」「そうならないよう、油とスープを分けるため鶏肉から油だけを抽出する方法を開発しました」「それを鶏油（チーユ）と言い、冷蔵庫で保存し、注文を受けたら湯煎して戻すのですが、全く油が入っていないスープにかけると、物凄く香りが良くなります」

「テイクアウトも行っていて、つゆをペットボトルに入れ麺と分けるなど、工夫しています」

お父様から「丁寧な仕事をしろ」と良く言われ、その言葉を守り続け調理に取り組みされている清野太基さん、ありがとうございました。

上山市金生東2丁目13-2 TEL:023-673-5393

< 営業時間 >

昼 11:30 ~ 14:00 (L.O.13:45)

木曜休

夜 18:00 ~ 22:00 (完全予約制)

不定休