



店主のこだわり 全て手作り

DELI & Cafe 一汁三菜



手作りだからこそ

開業して6年。栗東駅から車で15分、琵琶湖カントリー倶楽部の前に店舗を構えるカフェ風レストランは、お弁当やお惣菜のテイクアウトもできる。

店内に入ると右手には大きなショーケースがあり、ポテトサラダやひじき煮などのお惣菜が並んでいる。

地元野菜を多く使ったお惣菜は全て手作り。そのお惣菜をふんだんに使ったセットメニューがレストランの人気だ。

近隣の30～60代の主婦層が主な常連さん。その一方で、人気アイドルグループのファンの聖地とされている「大野神社」や湖南三山の一つに数えられる紅葉の名所「長寿寺」の参拝客、近くにある「フォレストアドベンチャー」施設やツーリングやサ

イクリングで滋賀を訪れた人など、様々なお客さんがふらりと来店されるという。

店主の林篤徳さんは「手作り感を大事にしています。仕込みも調理も全部店内でやり、添加物も極力使わない。大手では（実現が）難しいことにこだわりたい」と言う。そのようなコンセプトから生まれた、添加物のベーキングパウダーを使わないシフォンケーキもお奨めだ。

林さんは最近、実家の農家を継ぐことになった。今は農家と飲食店をつなげた商売をしてみたいと考えている。「六次産業化というか、生産、加工、販売をトータルで手掛けられるといいな」と夢を膨らませている。





店主独白

林 篤徳さん

－ 創業のきっかけ

こういうお店は昔からの夢でした。高校卒業してから調理師学校に行って飲食関係調理の仕事をしていたんですね。その頃から「いつかは（自分で）したいな」と思っていました。33歳で独立しました。

－ 経営面の苦勞と克服

全く経験がなかったものですから、試行錯誤の連続でした。まずは運転資金や人材育成ですかね。あとはまあ、仕入れ先の選定や一日の中のルーティーンを作り上げていくのも苦勞しました。例えば、仕込みや買い出しの時間を決めたり、椅子や机を選んだり。食器を選ぶのも試行錯誤で。

－ 事業の未来

滋賀県で生み出された「みずかがみ」というコメの新品種がありますが、自分の家でタネもみから作ってるんです。こういう地元の材料を活かして、滋賀県のもっともっと良いものを編み出したい。人気商品のシフォンケーキをもっと推していきたい。みずかがみの米粉を使用したり、滋賀県産の卵を使うなどして。経営者としては多店舗展開。全国的ではなく、地元に着目してエリアで複数店舗を経営していきたいです。夢は滋賀でナンバーワンの飲食店を創ることです。

－ 従業員の働きやすさ

のびのびとやっていただきたいという想いがありますね。お仕事なので予算や売上目標などは決まっていますけど、その中で仕込みや販売を自分たちのしたいやり方で行っていただければいいなと。間違ったりやり方でなく、お客さんに失礼でないならそれで良いと思っています。働きやすい環境作りは僕の仕事でもあるけど、まだまだ勉強してもう少し従業員全体が主体性を持ち、仕事に取り込めれば、レベルの底上げになり店全体が良くなると思う。アルバイト学生には、型とおりの接客ではなく、お客さんの名前や好みを覚えるように指導しています。そうするとお客さんも学生のことを覚えてくれて、声をかけてくれる。そういう人間的な職場になっていけば嬉しいですね。

－ 後継者

30～40歳代はどんどん事業展開をしていきたい。まだまだ引退とかはないけど50歳、60歳になって後継者を作っていきたいという思いはあります。しっかり後継者、任せられる人を育成していきたい。人と接するのが好きな人、もっと広がりを持たせられるような人、会社として発展させて行ける人、地元愛ある人…といった感じですかね（笑）

私の栗東愛

環境は関係ない！努力次第だ！

開業当初、地元の経営環境をあまりいいと思っていませんでした。人が少ないし人口密度も低い。競争相手が少ないのも実は問題です。でも、「環境は関係ない！努力次第だ！」と場所や環境のせいにするのではなく自分自身の問題と思ってきました。今では地元の方々にとても良くしていただき、「ここで良かった」と思っています。



社 名	DELI & Cafe 一汁三菜
創 業 年	2013年1月
主な商品・サービス	飲食（レストラン/お弁当/カフェ）
従業員数	10名
住 所	栗東市御園1889
電 話	077-598-6032
U R L	https://www.1juu3sai.com

🔍 手作りと雰囲気にとこだわり

店内に初めて入った時に明るく落ち着いた雰囲気だと思いました。椅子や机など雰囲気作りにも林さんのこだわりがあり、居心地の良い空間だと感じました。シフォンケーキはベーキングパウダーなどの添加物を一切使用せず、素材本来のもつ自然の美味しさを大切にされています。いちからお店をはじめたからこそ、店内のいたるところで林さんのこだわりが感じられるお店でした。



龍谷大学 農学部
3年生 楊枝 夢果