

# 鶴岡

つるおか

秋  
2019

鶴岡商工会議所報 No.481

## CONTENTS

- 01 頑張る企業に活力を! 持続化補助金編「日本料理 村上」
- 02 特集/新体制スタート
- 08 鶴岡商工会議所創立90周年記念式典
- 10 長年の功績をたたえて表彰・顕彰
- 12 女性会創立40周年記念式典・祝賀会
- 13 やまがたチャレンジ創業応援事業編「JILL Hair」
- 16 鶴岡商工会議所 景況調査
- 18 Business Box



地域への恩返し胸に  
心づくしの料理で  
庄内の魅力発信

頑張る企業に活力を!  
持続化補助金編

日本料理 村上

代表 村上 智幸さん

### ◀ 開業までの経緯

10代の頃より日本料理一筋に庄内の旅館や料理店で修業を積み、平成27年4月に鶴岡で開業しました。より多くの方々に庄内の良さをもっと知ってほしいという思いから、昨年10月に東京第一ホテル鶴岡内へ移転。現在は、他県のお客様の来店も増え、「美味しかった、また来年も来るね」と喜んでいただいております。



お客様へ“献上する”ような豪華さの「献上点心」メイン料理の内容は当日までのお楽しみ

### ◀ 事業所の紹介

地元の旬を取り入れ、伝統の味を大切にした“きちんとした日本料理”を提供しています。特に、ランチメニューの「献上点心」と「荘内花火」が好評です。また器は、季節や料理に合わせ選び抜いた、こだわりの有田焼を使用しています。ご利用の際は、ぜひ器にもご注目いただき、日本料理を目でも楽しんでいただけたら嬉しいです。



厳選した食材を使い、伝統の味を大切にしながら仕上げた贅沢なおせち「プレミアム和の2段階」

### ◀ 補助金の活用内容・これからの目標

補助金は、チラシ制作やHP掲載などの宣伝費として活用しました。

今年は、おせち料理や仕出し、お弁当にも力を入れています。庄内の食材を使った料理の魅力を伝えるため創意工夫し、リピーターを増やしていきたいです。

飲食業界は厳しい世界ですが、夢を持って飛び込んできた若い料理人達が安心して働ける環境をつくり、一緒においしい料理を作りながら人材育成に努めたいと思います。和食でもっと鶴岡を盛り上げていきたいですね。

### 株式会社 村上

鶴岡市錦町2-10 東京第一ホテル鶴岡9階

☎ 0235-64-8186

営 11:30~14:00、17:30~21:00

休 月曜日(祝日の場合は翌日)

<http://www.murakami-japan.com/>