

# 新の国 企業探訪

## 株式会社 荷車屋

株式会社荷車屋は、1984年5月にオープンしたハンバーグ&スパゲティーストラン「にぐるまやダイニング」をはじめ、居酒屋「車屋本店」、道の駅ちちぶでは「荷車屋道の駅店（秩父食堂）」を運営している。その味は長年にわたり子どもからお年寄りまで多くの人々から愛されている。飲食業界全体がコロナ禍で大きなダメージを受けるなかでも、デリバリーメニューなどが人気で、新サービスや新企画の開発にも余念がない。

### 昼は雄大な山々を、 夜は街の夜景を楽しめる絶景レストラン

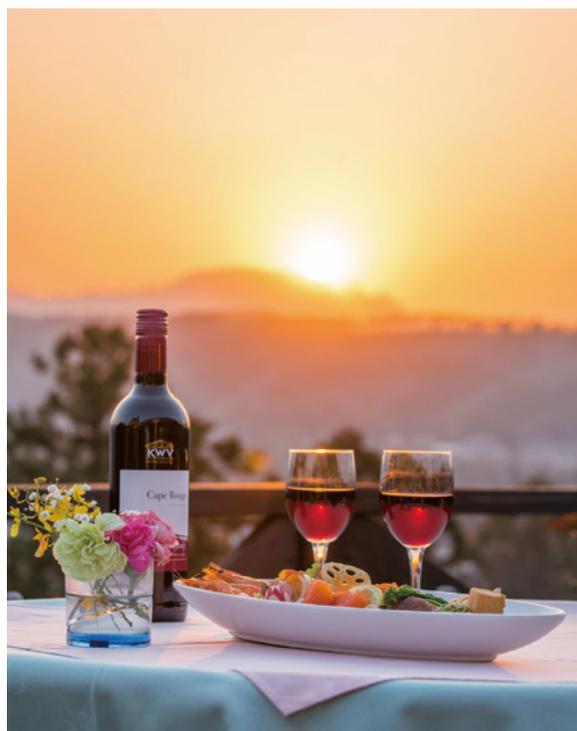
荷車屋が手掛ける「にぐるまやダイニング」は、テレビや雑誌など多くのメディアでもたびたび紹介され、落ち着いた雰囲気の中でゆったりくつろぐことができる老舗レストラン。ロケーションは小高い丘の上にあり、風が気持ちいいテラス席からは奥秩父の雄大な山々を眺め、ディナータイムには夕焼

けや秩父市街の夜景も一望できる絶景のレストランとして親しまれている。数あるメニューのなかでも不動の一番人気メニューは鉄板で提供される粗挽きハンバーグで、できたて熱々の肉汁溢れる味が楽しめる。

同社は、にぐるまやダイニングのオープン以降、2001年7月に道の駅ちちぶで「荷車屋道の駅店（秩父食堂）」を、2008年10月には秩父鉄道秩父駅前に居酒屋「車屋本店」を出店するなど、複数のお店を積極展開している。にぐるまやダイニングに隣接した「荷車屋会館」では、法事、法要での会食や、企業、団体の会合やパーティーで利用されているほか、葬儀場、宴会場などへのケータリングサービスにも対応し、会場設営から配膳、後片付けまで食事周りのフルサービスを提供している。

### 徹底した“おいしさ”へのこだわり

荷車屋は、現在の会長を務める植田攻氏が設立した。実家が福島県の農家の次男として育った植田会長は、「お米本来のおいしさをお客様に味わってもらいたい」という想いから、毎日自家精米したお米を料理で提供している。契約農家からコシヒカリを直接仕入れ、自社で管理し、その日使用する分だけの玄米を精米して炊き上げるというこだわりを持っている。また、にぐるまやダイニングに隣接す



テラス席から望む雄大な秩父の山々はまさに絶景



昼のダイニングテラスからは四季の変化を体感できる

る自家農園では、ナスやキュウリ、トマト、トウモロコシ、ネギなど十数種類の野菜を育てており、季節の野菜を一年中収穫することができ、お店で提供しているメニューの数々を旬の素材が演出している。朝一で収穫した野菜は、野菜本来のおいしさを味わうことができ、なかでも新鮮野菜をずらりと並べたサラダバーは、現在は新型コロナウイルス感染防止対策のため一時的に中止せざるを得なくなっているものの、好きな野菜を好きな分だけ取り分けて食べられるビュッフェスタイルが長年にわたり人気となっている。

徹底的に品質を追求する植田会長は、「お米や食材の管理には細心の注意をはらっており、積み重ねてきたノウハウと徹底した衛生管理で安心安全な料理を提供している」と、本物のおいしさを提供することへのこだわりに余念がない。

### 10周年の節目に 天皇皇后両陛下のお食事配膳係を務める

植田会長は、観光ホテルとして知られる秩父市大宮の「農園ホテル」で支配人を務めた経験を持ち、30代後半で独立した。ホテル時代に培ったおもてなしのサービスを生かし、1984年5月、農園ホテルからほど近くのブドウ園だった土地に現在のにぐるまやダイニングの前身である「リゾートレストラン荷車屋」をオープンした。現在のようにインター

ネットやSNSがない当時、お店のことを多くの人に知ってもらうために積極的に営業活動を重ね、「企業、団体施設などに連日20～30件ほどチラシを配って回った」と当時を振り返る。

お店をオープンしてから10年目の1993年5月には、天皇皇后両陛下の秩父への行幸啓があり、そこでのお食事を供する大役を務めることとなった。警備の都合から場所はお店ではなく秩父宮記念市民会館での提供となったものの、お店の庭には記念の



常に本物の美味しさを提供

おいしい料理と質の高いサービスでお客様をお迎える荷車屋スタッフの皆さん



苗木が植樹され、今ではお店のシンボリック的存在となっている。こうした経験を通じて「お店を続けていくうえで大きな信頼と自信が得られた」と語る。競争の激しい飲食業界で生き残るため、現在でも植田会長は積極的に経営セミナーなどに参加し幅広い知識を習得しており、その人脈を生かした地道な営業活動を続けている。

### 地元地域との関わりを大切に

荷車屋では毎年、秩父市内の高齢者施設をボランティア訪問し、30年以上にわたって地域のお年寄りとの交流を深めている。お寿司や自家栽培の野菜を使ったスープ、デザートなどでプロのシェフが入所者をもてなし、日頃レストランには立ち寄ることができない入所者たちから毎回好評を得ている。

また、道の駅ちぢぶの秩父食堂では、2018年11月から地域の子どもたちを対象とした子ども食堂を毎月第3日曜日に運営している。埼玉県では、地域全体で子どもたちを育てる社会を目指して「こども応援ネットワーク埼玉」の活動が進められており、そのネットワークの一員でもある。単に料理を食べる場所を提供するだけでなく、ホームパーティーのような雰囲気、地域のさまざまな人たちと一緒に食事をする機会を通じて、住民同士の支え合いに貢献している。

時代とともに地域のつながりが薄れていくなか、こうした食事ができる憩いの場を提供する取り組みはとても意義深く、植田会長は「お年寄りも子供たちもいつも喜んでくれており、楽しみにしてくれているのが励みになる。みんなで一緒に楽しく食べたり、遊んだりして幸せな気持ちになってもらえたら」と語る。コロナ禍の現在ではこれまでのような活動は難しく、一時的に休止しているものの、「地道に継続していくことが大切。落ち着いたらまた積極的に進めていきたい。さまざまな方法を模索している」との考えだ。

### 幼稚園の給食提供やテーブルマナー講座も

2011年4月からは秩父ふたば幼稚園（秩父市中宮地町）での給食も提供している。料理で使用している野菜の一部は、園の畑で子どもたちが育てた季節の野菜で、ランチの配達にはシェフ自らが出張し、できたてを届けているとのこと。

また、将来さまざまな場面で食事を楽しんでもらいたいとの思いから、自治体の職員や地元学校の生徒らを招いてテーブルマナー講座を開催し、講師を務めている。日常でのちょっとした心得のほか、社会人になってビジネスのパーティーや会食に招かれた際、海外へ行った際などにおける本格的な作法まで、丁寧に伝えることで参加者からも喜ばれている。

慣れないフォークやナイフと悪戦苦闘しながら若い時に習得したテーブルマナーは記憶にも深く刻まれるという。

### 新年会は帝国ホテルで開催

荷車屋では、社員に一流のサービスを体感してもらうことも教育の一環ととらえ、毎年、新年会では東京の帝国ホテルを利用している。新年会では、おいしい料理を食べて社内コミュニケーションを深めるとともに、帝国ホテルのサービスを体感してもらうことで一流のホスピタリティを学ぶ貴重な機会となっている。植田会長自身がホテル業務に携わってきたという経験から、社員に対しては料理・サービスの知識や技術だけではなく、気持ちの大切さを常に伝えている。「私たち自身が良いサービスを経験しないことにはお客様に提供することもできない。妥協することなく、お客様においしい料理と質の高いサービスを提供することで、またこの店に行きたいと思って帰ってもらうことができる」とおもてなしの心の重要性を強調する。

### レストランの味をデリバリーでも

コロナ禍が長期化するなか、今まで当たり前できていた友人や大切な人との会食も制限される日々が続いている。こうしたなか、新しい生活様式

としてテイクアウトやデリバリーに対応する飲食店が急速に増加し、お店に行かなければ食べられなかった味が、自宅でも手軽に味わえるようになった。飲食業界全体が大きな打撃を受けている一方で、Uber Eats（ウーバーイーツ）や出前館に代表されるデリバリーサービスの成長は著しい。

荷車屋では、創業当時からケータリングや宅配弁当に注力し、近年ではホームページを充実させ、ネット注文や配送体制を整えてきた。食材に対するこだわりやシェフが作る本物のおいしさは宅配弁当においてももちろん変わりはない。通常のお弁当からお寿司盛り合わせやオードブルと、幅広いバリエーションを取り揃え、こうした取り組みが現在の売り上げを下支えしている。最近でも「おうち忘・新年会」と銘打った、料理とお酒のセットメニューが人気となるなど、新商品や新企画の開発にも余念がない。

飲食業界における宅配需要の拡大は一過性のもではなく、今後も新しい生活様式のなかで利用が増えていくものと見込まれている。植田会長は「レストランにお越しただけだけでなく、状況とニーズに合ったサービスを充実させていきたい。自宅でのくつろぎの時間に少しでもおいしさを添えられれば」と意気込む。今後については「何よりも安心してご利用いただけることが大事。これからも安全と安心を最優先とした環境づくりに努め、お客様にご満足いただけるように日々精進したい」と語り、今後の展開が期待される。

#### 企業概要

### 株式会社 荷車屋

<http://www.nigurumaya.co.jp/>

所在地：秩父市中宮地町 5881

電話：0494-23-5201

代表取締役会長：植田 攻

代表取締役社長：五十嵐 貞夫

設立：1982年12月

事業内容：レストラン事業、宅配弁当事業、ケータリングサービス事業など

営業店舗：■ ハンバーグ&スパゲティ専門店にぐるまやダイニング

■ 焼とり かまどめし 車屋本店 ■ 荷車屋道の駅 秩父食堂 ■ 季節の和食 秩父茶屋

取引店：秩父支店

