

地域による地域のための  
ポータルサイトも  
チェック▶



## Tsunagaru かわちながの



### おばな旅館 富貴亭

菊水町1-5 (☎52-2688)

ホームページはこちらから▶



まちを一緒に盛りあげよう



## Report 8

時季の味覚を  
趣向を凝らした一品で  
おばな旅館 富貴亭 尾花さん

「旬の食材を使った料理で季節を感じて欲しい」と語るのは、8年前におばな旅館富貴亭代表を継いだ尾花さん。同館は昭和25年に駅近くで食堂として創業し、まちの発展とともに旅館業を行うようになりました。ビジネス客やスポーツ合宿の利用など、全国から来るリピート客に長年親しまれてきました。

日本料理店で修行した尾花さん。「月ごとに軸となる一品を決め、当日の仕入れに合わせ素材の味を活かした献立を考えます」と笑顔で話します。時季ごとの旬を楽しんでもらえるよう、南河内産の野菜や堺の市場の魚などを自ら仕入れ腕をふるいます。

昨年の緊急事態宣言中は休業し、営業再開するも宿泊客数は回復せず、大人数の宴会

などの利用も激減し、現在も苦しい経営状況が続きます。そこで、以前から考えていた屋上スペースを活用したバーベキュープランを開始しました。「手ぶらで来てもらえれば、密を避け開放感を楽しんでもらえます。また、大部屋での食事は個室に変更し、目の前で天ぷらを揚げたり肉を焼くなど出来立てを提供しています。お客さまが減少したからこそできることを考え、料理を楽しんでもらう工夫をしています」と尾花さんは語ります。

コロナ禍が過ぎ去ったあとは、回復需要の波に乗り遅れないよう、大阪万博などで訪れる外国人を効果的に集める方法を考えていききたいと、未来を見据えて力強く話してくれました。

1 ここがいいね



①旅館の味を家でも楽しめる「鮎飯の素」と「玉ねぎ味噌漬け」はギフトにも最適 ②お客さまが触れる所を重点的に消毒し換気も徹底 ③④昨年夏から始めた1日2組限定・屋上BBQプランは駅近とは思えない開放感が自慢

