

禁煙飲食店—店長の思いと会員の食べ歩き感想—

(記事は 2009 年時点のものです)

葺屋 (ふきや) さん

<http://www.kinen-style.com/gourmet/11574.html>

当店が禁煙に踏み切って、一年と数ヶ月が経とうとしています。開業以来悩まされていた煙草の煙と臭いでしたが、今つくづく「禁煙にして良かった！何でもっと早く決行しなかったのだろう」と実感しています。

禁煙にできなかった理由はまず売上への影響を考えたからです。只でも不況の折、その上喫煙家のお客様が離れていくとなると考えただけでも恐ろしい気がしました。そして何よりも今迄ご愛顧頂いて来たその方々のお気持ちを思うと容易く一步を踏み出す訳にはいかなかったのです。

そのようなある日、喫煙家の方々が勢揃いしたカウンター内で、密かに煙と格闘していた私の体に異変が起こりました。味が全く分からなくなったのです。料理人にとってこれ以上のダメージはありません。もう限界だ、と即座に店内禁煙を決意しました。

「案ずるより産むが易し」。あれ程心配していた諸々の結果は昨今の禁煙ブームのお陰でしょうか、致命的には至らず、むしろ喜んで下さるお客様の方が多く、特に私達店側の人間にとって、きれいな空気の中で、健康面での不安なく働ける事がこれほど楽しくて幸せとは大きな発見でした。

同じように禁煙にするかどうか迷っていらっしゃる方、周囲は貴方の勇気と決断を待っていますよ。



くまもと
禁煙推進
フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラムは、Smart Breathと、人々の健康を応援します。

くまもと禁煙推進フォーラム会員の食べ歩き感想

完全禁煙の飲食店 葺屋（ふきや）さん

“盛り付けよし、味よし、空気よし”、・・・3拍子揃ったお店が葺屋さんです。落ち着いた“和”の雰囲気の中で、ゆっくりと料理を楽しむことができます。店の中は、カウンター席とこあがりの和室。こじんまりとしたなかに、“大人の隠れ家的雰囲気”も楽しむことができます。

おまかせコースは、ほどよいタイミングで、そつなく料理ができます。ひとつひとつの器に季節感が溢れ、味はあっさりしたなかにも日本料理の奥深さを感じさせます。コース料理は全体的に調和がとれ、それでいてひとつひとつの料理がしっかりした味をもっています。

おいしさの秘密は、何といたってもご主人の料理の腕のたしかさ。それともう一つ、陰の隠し味は、禁煙のおいしい空気です。どんなにおいしい料理でも、タバコの臭いですべて台無しになってしまいます。その点、葺屋さんは子供連れでも安心して、料理を楽しむことができます。聞くところによると予約すれば天然のすっぽん料理も食べられるとか・・・。今度は、すっぽんでも食べに・・・。(隊員K)



くまもと禁煙推進フォーラムの禁煙推進活動が、
2013年度の第2回「健康寿命をのばそう! Award」
厚生労働省健康局長優良賞を受賞しました。