

“中村屋” 新たな挑戦

中村版
かみきた通信

カレーうどん専門店へ転換

道の駅れすとらん「中村屋」が9月15日より「カレーうどん専門店」へ業態変更する。4月27日にオープンして道の駅という位置付けを考え、メニュー構成、店舗運営を行ってきたが、9月に入り交通量は減り、当然、客数も減る中、現状のままでは今後維持していくことは困難と判断し、新たな模索を



カレうどん (豚)

始めた。これから更に厳しくなる冬場を考えると2人体制で営業出来る売り上げも見込めない状況が想像される中、1人で出来る業態の検証を行った。いろいろ情報収集、分析を行い、また、自身でもいろんな店を食べ歩き、最終的に行き着いたのがカレーうどん専門店だった。

カレーうどん専門店「中村屋」
営業時間: 11:30~15:00
 14:30ラストオーダー
定休日: 火曜、水曜
メニュー: カレうどん(豚) 700円
カレうどん(鹿) 900円
ごはん 100円
柿笹寿司 250円

KAMIKITA PRESS

9月14日 (水曜日)

発行 地域おこし協力隊
 中村達也
 所在 道の駅2F
 連絡 050-5005-1275



カレうどん (鹿) 1日5食限定

普通と一緒にイヤな性分なので、ネーミングは勝手に略して「カレうどん」としました。また、早くやらないと気がすまない性分でもあるので、メニュー構成も出来ぬまま、とりあえず、カレうどん(豚)(鹿)の2種類でのスタートとなります。トッピングや他のメニューにつきましては、実際に営業の状態を見ながら増やしていく予定です。味についても常においしさを追求し、変えていく予定です。今後もご愛顧の程宜しくお願い申し上げます。

その名は「カレうどん」！

「ごはんは食べ放題！」



「何かちよつとでもお得感を出したい。」という思いは引き続き持っているようで、弱い頭で考えた結果が、「ごはんを好きなだけ食べてもらおう！」ということとなった。「熊野産のおいしいごはんを是非お腹いっぱい召し上がり下さい！」と協力隊の中村は語っているようだ。

シリーズ「村の暮らし」は紙面の都合により休載いたします。ご了承下さい。