

企業紹介

中華料理の店「宝華」

飲食業

企業名 中華料理の店「宝華」
代表者 服部 良雄
所在地 福島県安達郡安達町油井字天王田89-1
電話番号 0243 - 23 - 3116
ホームページ <http://www.takarasoba.com/index.html>
従業員数 家族2名(女性2人)・パート1名
営業時間 11:00~15:00 / 17:00~21:00
土・日曜日は11:00~21:00
定休日: 毎週火曜日

企業の特徴

当店は、昭和28年に母親が安達町中田地内で「まるとや食堂」の名称で開業したのが始まりです。私は、学校卒業と同時に洋食の調理師になることを決意して、東京新宿の洋食店「カリヨン」やその他の店で修行しました。当時は、洋食の調理師になることが目標であり、中華料理については全然眼中にありませんでした。

ところが、家族会議の結果兄弟の中から私が家業を継ぐこととなり、急遽「東京宝華」で約半年間特訓して平成元年帰郷、現地にセルフサービスの店「グルメランドくいしんぼ」を開店、平成3年11月まで「まるとや食堂」との二店舗営業を行ってまいりました。その間も私は、「東京宝華」に行き中華料理の修行に励みました。地元のお客様に本格的な中華料理を提供したい一心から二店舗営業を終了、平成3年12月12日中華料理の店「宝華」として再出発しました。店の名前「宝華」については、中華料理の修業をした「東京宝華」から頂戴したものです。私の商売上の理念は「ごまかしのない、本物にこだわる」ことです。そのため、スープや麺をはじめ他の食材にもこだわり、お客様一人ひとりから「美味しい」と言われるように調理技術の向上もふくめ日々研究・努力しております。

独特の味と珍しさが口コミでひろがり、「宝華」と言えば「宝油麺(タカラソバ)」「油ソバ」と言われるまでに有名となりテレビ・情報誌等マスコミで多く取り上げられ人気を博しています。

「宝油麺」を提供している店は、当店と「東京宝華」と自負しております。

「宝油麺」は、動物性の油は一切使用していない汁なしラーメンで、茹で立ての中華麺と醤油味のタレをからめて食べるもので見た目よりもあっさりしており、一度食べたなら病みつきになる美味しさです。この美味しい「宝油麺」は、「支那そば」と共にインターネットでの通信販売も行っておりご家庭でも店と変らぬ味を堪能することができます。

今年夏に当店オリジナルの「冷たい宝ソバ」を商品開発、猛暑も幸いして「冷やし中華」以上の人気となりました。

現在、地元の香り豆を使った「豆乳ラーメン」を研究開発中で間もなく新発売の予定です。

現在まで商売を通し、多くの失敗もありましたがあれこれと失敗を恐れては何も出来ない、常にチャレンジの姿勢を心がければ必ず同調し協力する人が現れると信じてきました。

今後も自分独特の味を追及することは当然ですが、お客様の味覚に合った味の研究を続けますので、是非一度食べに来て頂きたい、と熱く語ってくれました。

