



秋田名物本場大館きりたんぼ協会 石川博司会長

きりたんぼ鍋を提供するお店として、お客様への心配りをお聞かせください。

―ネギ、セリ、ゴボウ、きのこ。これに比内地鶏をベースにしたスープとたんぼ。いたってシンプルな材料で作られているのが大館のきりたんぼ鍋の特徴です。伝統を守り、昔ながらのきりたんぼ鍋を提供するのが協会としての使命だと思っています。

ネギやセリは、季節によって固さが違ってきます。お客様に鍋を出す際は、それぞれの材料の良さが一番引き出されるタイミングで調理します。

また、関西方面から来るお客様は薄味を好みますので、ほんの少し味を調整することもあります。わずかなことですが、おいしく召し上がっていただく心配りをしています。

「きりたんぼ鍋」の魅力はどんなところですか？

―B級ご当地グルメが全国にあります。きりたんぼ鍋は郷土料理の中でもA級グルメだと思っています。だからこそ、お店に来ていただいたときには、一番おいしい出来立てを召し上がってほしい、お客様に喜んでもらいたいと思っています。

また、各家庭にそれぞれの味があり、それが「きりたんぼ鍋の食文化」になっています。スープが甘めだったり、しょっぱめだったり。「自分の家のきりたんぼ鍋が一番おいしい」と言うのはこのためですね。

市民の皆さんそれぞれにきりたんぼ鍋に対する思いがあり、きりたんぼを提供するお店にもこだわりがある。これこそが郷土料理であり、きりたんぼの魅力だと思います。

秋田DCに向けての意気込みをお聞かせください。

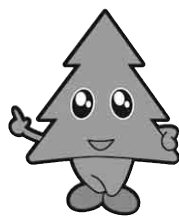
―秋田DCは、全国から秋田に来ていただく絶好の機会です。そのため首都圏などで開かれる様々なイベントで本場大館の味、本物の味を広めています。肌寒くなる10月下旬から11月中旬がきりたんぼ鍋を一番おいしく食べられる季節です。この時期は新米を始め、きりたんぼ鍋に使用する材料が全部そろいます。秋田DCの期間がちょうどこの時期なので、ぜひ本場のきりたんぼ鍋を食べに大館に来ていただきたいですね。



秋田DC期間中が食べ頃の
本場大館きりたんぼ鍋

おもてなしコラム③

「秋田弁でおもてなしをしてみよう」



方言は、その土地の歴史と文化に根付いた独特の言葉です。

県外から来たお客様にとって、方言で声を掛けられると、旅行に来たと感じるのではないのでしょうか。

もちろん、丁寧な言葉遣いが必要です。相手聞き取れない様子であれば、分かりやすい表現で言い直すことも必要です。

おもてなしの気持ちを、秋田弁を使って伝えてみてはいかがでしょうか。

「あきたにしました。」

キャッチコピー・ロゴマークを「活用ください。」

秋田県観光キャンペーン推進協議会が制定した、秋田DCのキャッチコピーとロゴマークを、商品のパッケージやお店のチラシに使ってみませんか。

秋田DCに向けて、観光パンフレットやポスターで露出が増え、お客様の目を引くことになります。取扱要綱やロゴのデータは、協議会特設サイトをご覧ください。

使用料 無料

申込方法 秋田県観光キャンペーン推進協議会に使用申請書を提出

ロゴマーク(例)



あきたにしました。
AKITA NI SHIMASHITA

秋田県観光キャンペーン特設サイト「あきたにしました。」

<http://www.akitacp.com/index.html>

秋田県観光キャンペーン推進協議会 ☎018-860-2265