



今月の会員さん! vol.183

今月の会員さんは、「食」を通じて人々に元気を届けたいという想いから、鰻専門店(FC)を創業された東村昌展氏にお話を伺いました。

取材させていただける会員事業所を募集中です！
自薦他薦いずれも結構です。



代表 東村 昌展 氏

(生年月日) 昭和49年10月4日

所在地 四国中央市中曽根町5061

創業 令和7年4月

営業内容 飲食業(鰻専門店)

営業時間 昼11:00~14:00

夜17:00~20:00

※金・土のみ夜の営業

T E L 0896-26-5677

080-4037-0633



@45CHU.UNAGI



【東村昌展氏】

【代表者略歴・開業の経緯】

調理師免許を持ちながらも、長年にわたり看護師として医療現場で働いてきた東村氏。50歳を迎えた年に「自分の手で“食”を通して人を元気にしたい」との思いが再び強まり、新たな挑戦を決意しました。そんな東村氏に転機をもたらしたのが、「鰻の三谷」オーナー三谷さんとの出会いでした。このご縁をきっかけに、令和7年4月、中曽根町に「四国中央名代鰻の三谷」をオープンしました。

【お店の紹介】

当店では、上質な鰻を炭火で香ばしく焼き上げ、外はパリッと、中はふわっと仕上げた“パリふわ焼き”が自慢です。人気の「ひつまぶし」は、わさびや山椒、ネギなどの薬味を添え、最後は出汁をかけてお茶漬け風に楽しめる一品。なかでも

“わさび”との相性は抜群で「こんな食べ方があるなんて」と驚かれるお客さまも多くいらっしゃいます。また、鰻が苦手な方にも楽しんでいただけるよう、A5ランク牛肉を使用した「犇(ひし)まぶし御膳」や、蒲焼と白焼きを一度に味わえる「白蒲御膳」といった新メニューも、10月から登場しました。さらに、季節ごとに味わえる手作りスイーツや、母の日などのイベントに合わせたサービスにも力を入れ、訪れるたびに新しい楽しみをご用意しています。

【今後の展望】

今後はデリバリーサービスにも力を入れ、より多くのお客様に店の味をお届けできるよう準備を進めています。お客様の声をもとに「かば焼き御膳」などの新メニューを開発してきたように、今後もニーズに応える魅力的なメニューも提供していきたいと考えています。



【ひつまぶし御膳と犇(ひし)まぶし御膳】

日本初！授業をしない。

武田塾

難関大学に合格する！それを可能にする、武田塾。 無料受験相談実施中

観音寺校 ☎0875-24-8323
(開校時間 月~土曜・祝日 10:00~22:00日曜休校)

香川県観音寺市栄町一丁目1番13-201号 ストレッチビル2階



複合機を“単なるコピー機やプリンタ”と思っていませんか…

フロントエンドなら 基幹システムとの連携で、
魔法の情報機器に変身させることができます！

例えば同じダイレクトFAX機能一つを取っても

発注書や請求書をシステムから 複数箇所へ一括送信！

- ・宛先を選ぶ手間なし、送り間違いなし
- ・紙、封筒、通信費の削減

ご相談ください！

…ズバリ！速く・安く・正確にを実現します。



フロントエンド

代表取締役社長 中野 航

TEL:0896-23-5269 FAX:0896-23-0220 <https://www.frontend.co.jp>

FUJIFILM

富士フイルム B1
特約店