

企業紹介

安心でおいしい料理を提供し、
地場産食材の魅力を発信



Sho Suzuki Inc.

有限会社 寿々瀧

代表取締役 鈴木 千秋
〒940-0868 長岡市堀金 1-3-13
TEL 0258-35-7229 FAX 0258-35-7229
Web : www.shosuzukiinc.com

業 種：飲食業 資本金：300万円
事業内容：居酒屋：おれっちの炙家ちいぼう（長岡市堀金）、越後の台所すずきち（同 古正寺）、青空酒食堂（同 下々条）、FARM TABLE SUZU（新潟市万代）、カフェ：SUZUDELI（長岡市千秋）
移動販売車：八百屋食堂スズ

長岡市を中心に居酒屋・カフェ等を6店展開する(有)寿々瀧。地元野菜を活かした安心でおいしい料理を提供している。最近では、移動販売車によるケータリングサービスや、野菜ソムリエの資格を活かした料理教室なども開催し、地場産食材の魅力を発信する活動も行っている。

長岡を中心に居酒屋・カフェ等を6店展開し、 おいしい料理を提供

長岡市を中心に、居酒屋・カフェを6店展開する(有)寿々瀧。創業は昭和58年、鈴木社長が養老乃瀧の長岡神田店を開店したことに遡る。平成19年、独自のコンセプトで新店「おれっちの炙家ちいぼう」を開店。さらに県外で料理修行を続けていた息子の鈴木将氏が長岡に戻り経営に参画。店舗の企画とメニュープロデュースを担当。平成22年には「越後の台所すずきち」を開店し、これまでの養老乃瀧の店を閉店。以後、独自路線の店舗展開を図っていく。毎年1店ずつ、「青空酒食堂」「SUZUDELI（スズデリ）」「八百屋食堂スズ」（移動販売車）「FARM TABLE SUZU（ファーム テーブル スズ）」（新潟初出店）と出店を続け、現在6店でおいしい料理を提供中。



▲各店それぞれおいしい料理を提供中

各店自慢のおもてなしでお客様の期待に応える

同社の指針は感謝が全ての始まりであり、お客様とスタッフが笑顔になれるお店創りを目指している。店長を中心に、各店がそれぞれの店の良さやチームワークを活かし、お客様と信頼関係を築きながら長く愛される店づくりに努めている。

社長夫妻は青空酒食堂を切り盛り。ちいぼうの店長は全店の統括マネージャーも兼任。野菜ソムリエ認定レストランのすずきち、長岡系カフェ食堂のSUZUDELIでは若手店長が奮闘中。また、同社ではエリアマネージャーなどの幹部や、広報部などでも女性社員がいきいきと働いている。さらに、子どもが生まれた社員には、育児休業を取得し子育てに専念してもらうなど、社員の家庭や生活も大切に考えている。



▲社長夫妻といきいきと働く社員の皆さん

安心でおいしい地場産食材の魅力を発信

移動販売車で営業する「八百屋食堂スズ」は、地元野菜を販売するほか、地場産食材を使用した惣菜やお弁当を提供。対面販売を通して、素材の魅力を伝え簡単な調理方法も提案する。

最近では、ケータリングサービスも行うほか、日本野菜ソムリエ協会認定資格の知識を活かしたワークショップや料理教室、体によさしい食の提案を行うなど、地場産食材の魅力を発信する様々な活動を通じて、地元への貢献を目指している。



▲料理教室やケータリング



◀加工食品の開発販売も手掛けている