

飲食業

調理師ら5人の雇用も守る

（株）清月記 仙台の懐石料理 東洋館の運営引き継ぐ



東洋館館主の菅原和樹氏（左）と料理長の佐藤武氏。室内からは広瀬川をはさみ、仙台の街並みを一望できる。下写真右端は外観



仙台三大料亭の一つとして知られている「懐石料理 東洋館」の運営を、仙台市の総合葬祭業、（株）清月記（菅原裕典社長）が引き継ぎ、5月7日から営業を始めた。五代目オーナーの千田恵一氏が、新型コロナウイルスの影響で利用者数が激減、さらに後継者がいなかったことから閉館を決めていたが、「仙台では希少価値のある一軒家の日本料理店というその歴史を含めた文化的価値を絶やしたくない」と、土地と建物を菅原社長が取得した。調理師や中居さん

ら正社員5人の雇用をそのまま継続した。新型コロナウイルスの影響で閉店する仙台の飲食業が続いている中で、久々の明るいニュースとなった。東洋館は、1907（明治40）年の創業以来、仙台市のシンボル、広瀬川を隔てた仙台市太白区向山の丘陵地に建ち、本格木造日本建築の建物も100年以上が経過し、土壁なども含め趣深い雰囲気だ。この地は、伊達藩政の頃に建立された大蔵寺の境内で、藩祖伊達政宗公の御廟で

ある瑞鳳殿に隣接。当初は東洋館初代が団子茶屋としてスタート、その後、日本料亭とした。かつては、阿部次郎や土井晩翠ら日本を代表する文人も愛した老舗だ。土地は約4280平方メートル、木造2階建ての約1420平方メートル。室内の家具や食器類、掛け軸、花瓶などの装飾品などもそのまま引き継ぎ、料理のコンセプトなどもほぼ変えずに運営している。

同館で23年間腕を振ってきた佐藤武料理長は「新鮮な地元を中心とした食材と味を生かし、目でも楽しめるような懐石料理をお出ししたい」と語る。塗りの器は、洗剤で洗った後、さいかち（豆類）を煮出した汁に浸したタオルで吹き上げるなど、昔からの手法を継承する。営業時間は11時から昼の部と17時から夜の部の他、茶懐石も提供する。婚礼なども行う。菅原和樹館主は「まずは室内を見てもらい、ここからの景色も楽しんでもらいたい」と、多くの市民の利用を期待している。

21年度仙台市ヘルステック推進事業がスタート

2021年度の仙台市ヘルステック推進事業のキックオフが6月1日、オンラインで開催された。この事業は、健康課題先進地である仙台・東北から世界の健康課題を解決するヘルステックイノベーションの創出を目的とする。その実現のため、医療・ヘルスケア分野へIT企業の参入促進とヘルステック人材の育成を目指している。

3年目を迎える今年度は、20年度に優秀なビジネスアイデアが評価されたエーテラボ（株）とORANGE kitch



郡和子市長があいさつ

nへの集中支援と、ヘルステックコンソーシアムの立ち上げと運営が主な事業内容となる。郡和子市長は「ともに、健康課題先進地である仙台・東北から、世界に通じる製品・サービスを開発し、世界の健康課題の解決に取り組んでまいりましょう」と呼び掛けた。

価値ある毎日のはじまり。

NISSENREN GOLD CARD



ちょっといいながある
あなたに身近なゴールドカード

- ◆ 空港ラウンジサービス ◆ 国内外 旅行傷害保険
- ◆ 最高水準のポイントステータスを自動付与(通常カードの150%)

日専連ゴールドカード
お申し込み受付中

年会費初年度無料 2年目以降は3,000円(消費税別)

お申込み・お問い合わせ

日専連ホームページ

日専連ライフサービス

検索

日専連コールセンター
tel.022-267-9222 (平日9:30~18:00 土日祝日休み)
株式会社日専連ライフサービス
〒980-6109 宮城県仙台市青葉区中央1-3-1 AER9F

