

有限会社橋勝商店 -おかず屋 わわわ 和笑輪-



[創業年] 1989年(平成元年)

[売場面積] 92.0㎡(27.9坪)

[事業従事者数] 8.1人

[営業時間] 11:00~19:00

[定休日] 日・月曜日

[商品構成]

・惣菜 100.0%

[店舗所在地] 岩手県陸前高田市高田町館の沖 303-6

[URL・SNS] <https://hashikatsu.jp/>

[経営理念]

- ・わたしたちは 命である食の大切さを伝えると共に喜びをお届けする食の演出家を目指します
- ・わたしたちは けせんの結び手となり地域から必要とされる企業を目指します
- ・わたしたちは 真でふれあい共に学び成長することで心豊かな集団をめざします

おかずの美味しいを通して地域内循環に挑む

[お店の概要]

昭和40(1965)年に岩手県陸前高田市で創業した食品卸業にルーツを持つ。

平成1(1989)年に、有限会社橋勝商店として法人化した。

同社の転換点は、平成23(2011)年の東日本大震災。津波により全壊流出の被害を受けた。翌年、仮設店舗で再開した折に、卸業から食費小売店に衣換え。さらに、平成26(2014)年に、販売を惣菜の製造販売に絞った。そして令和3(2021)年、新店舗「おかず屋 和笑輪(わわわ)」を開店させた。

陸前高田市に被災した住民が集える場所として建てられた平成25(2013)年に「みんなの家」出来たが、新店舗の設計は「みんなの家」の設計者のひとり、平田晃久氏だ。

「みんなの家」は、建築家の伊藤豊雄氏が中心となり、津波の塩害で立ち枯れしたスギの丸太19本を使うなど地域住民といっしょに建てたことなどが高く評価されヴェネチア・ビエンナーレ国際建築展の最高賞「金獅子賞」を受賞。陸前高田の高台移転に伴い

一度解体されたが、おかず屋和笑輪の隣に「みんなの家」が移築されている。

【お店の経営ノウハウ】

同店が提供する総菜は、「主婦以上、プロ未満」をコンセプトに、家庭の食卓定番の「肉詰めピーマン」「ポテトサラダ」「春雨サラダ」など 20 品目以上を取り揃えている。アンケートを実施し、メニューにニーズ反映。1 年を通して偏りのないよう工夫している。価格は、「スーパーより高く、飲食店より安く」を掲げる。



20 種類以上並びメニューは日替わりである。

子供たちの健康も考え、地元農業者と契約した野菜、減農薬米を直接仕入れる。また、魚は大船渡市場水揚げの魚を仕入れている。ほか、地元の醸造元のしょう油を使っている。

同店の最大の特長は、地域ミッションとして地域内循環を目指していることだ。

お客には、「マイタッパー、エコバック」の持参を呼びかけ、脱プラスチックを実践。またニンジンの皮なども惣菜に使う、揚げ油はバイオディーゼル燃料にするなどフードロスに取り組んでいる。こうした活動は個店に限らず、地域の飲食店で年間使用する食材の量を生産者と共有し、その全量を地域で買い取り使い切ることを目標に域全体での循環を実践している。

なぜ容器の持ち込みをお願いしてるの？

以前はプラスチック容器を使用していましたが、現在はお客様にタッパーなどの持参をお願いしています。
(有料で主にサトウキビの搾かすで作られた容器のご購入もできます。)

その理由はプラスチックごみを減らすためです。
容器包装ごみは家庭からでるごみの約50%を占めているんです！
(コロナ禍でテイクアウト需要の増加によりプラスチックごみの増加も右肩上がりです…)

タッパーでお惣菜を買ったらみなさんのお家のゴミも減るかも！？

タッパーに幸せと明るい未来をつめて持ち帰りませんか？



左：容器を持ち込みのお願いの他、残渣ゼロなど店と地域でフードロスに取り組む。
右：店内には本日のメニューが掲げられ、ホームページでは生産者が紹介されている。