

# 生 ネットとチラシで徹底 羽 たけし亭 常連客が強力サポート



たけし亭の裕也さん

羽生市商工会と同市商を待つ各店へ撮影に行工課による「モールデザイン実行委員会」(駒沢剛士委員長)はデリバリやテイクアウトが可能な38店のマップを作成し、ホームページ(<https://maildesign.jp/news/018>)で公開しています。

委員たちはメニュー写真を掲載するためカメラ口や参加店で配布。紙媒

体でも広い世代へ周知を徹底しました。

参加店は「こんなお店があったのね」と初めて利用する客が訪れるなど知名度を上げたほか、遠い所からの来客もあったと喜ばれています。

その中の一つ、「たけし亭」(中央2丁目)は長年地元の人たちに愛されている洋食レストランです。しかし、オーナーの小川明彦さん(59)は4月に入って客足が減り、仕入れた材料が余ってしまふなど「この先どうなるのだろう」と不安でいっぱいだったと語ります。折しも他店で休業を終えた息子(裕也さん)が店の戦力として働き始めたばかり。「アウタをかしなければ」とテイクアウトを始めました。すべてのランチメニュー

「がテイクアウトできません。『鶏のトマト煮』(1000円)は鶏肉も柔らかくヘルシー。スープが付かない代わりにタコやサーモンなど海鮮サラダを加え、家でも高級感が味わえます。

親交のあった市内の読売新聞販売店Y.C.羽生(浜島英仁所長)とY.C.羽生西部(西川悠所長)がチラシ配布に協力すると、常連客からの注文が殺到。何とこれもよも大忙しになりました。

小川さんは「自業が解け戻ってきたお客さんの顔を見てほっとした。感謝です。今後も手を抜かず大切なお客さんにおいしい味を届けたい」と語ります。

住所 中央2・2・23  
電話 048・563・4668  
営業 テイクアウトは午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後8時  
月曜日定休