



元気です！— 会員企業ご紹介 —

市民に愛される もうひとつのソウルフード

株式会社 どんと

小樽のB級グルメといえば、あんかけ焼きそばが有名ですが、なんと！小樽市民のソウルフードにももう一つの焼きそばがあります。それが今回の紹介する「どんと」のソース焼きそばです。

「どんと」は、1975年4月、長崎屋のオープンと同時に地下に開店しました。

先代の井上 天さんが札幌の焼きそば店に勤めていた頃、長崎屋に勤めていた天さんの弟の呼びかけで独立開業、現在は2006年に天さんから引き継いだ息子の俊明さんが経営しています。

店のメニューは、ソース焼きそばの他、たい焼きやポテトフライ、ホットドッグなど手軽に食べられるものを提供しています。

私が小さい頃、地下にあった遊具で遊んだ後、たくさんいた焼きそばを手際よく作っている様子に見入り、出来立てを祖母に買ってもらった記憶があります。

そして、学生時代は、安くて量が多いことが魅力で、部活帰りに頻繁に通っていました。同じような思い出を持つ人も多いのではないのでしょうか。

来店客は、買物帰りの主婦や高齢者が中心ですが、昼はサラリーマン、夕方は部活帰りの学生など、若者から高齢者まで幅広いお客様に愛されているお店です。

● 変わらない味

井上さんは、「ソース焼きそばは、開店当初から守り続けている薄味です。カウンターの調味料（ソース、ラー油、酢）でお客様好みの味にして召し上がっていただいています。お勧めは、ソースで濃くして、ラー油を加えたピリ辛が美味しいです。途中で酢をかけると酸っぱいはずなのに少し甘く感じますよ」

まずは、店から提供されたまま食べてみると、確かに味は薄味であっさりしています。その後、ソースで味を濃くして最後に酢でしまった味になり、様々な味を楽しみむことができました。薄味が好きな人もいれば、濃い味が好きな人もいるので、自分で味を変えられるところが様々な客層から愛される理由のひとつであると感じました。

● 安くてボリュームミー

お客様には少しでも値段を安く提供したいとの思いから、良いものを安く仕入れ味を変えないよう努力しているそうです。

値段は、並（1玉）が300円、麺が3玉分あるスーパージャンボで450円とお手頃です。また、トッピングは目玉焼きを乗せた「玉子」や「チャーシュー」があり、一番人気は、焼きそば並に玉子とチャーシューのトッピングです。

たい焼きは開業時から粒あんとかリウムが好評です。他にも種類がありますが、材料が高くなっているので種類を絞って値段を安く提供しています。

● オリジナルの あんかけ焼きそば

小樽では、あんかけ焼きそばが有名ですが、ソース焼きそば麺のあんかけ焼きそばは「どんと」だけです。元々薄味なので、餡の塩だれやしいたけのダシの旨味を味わうことができます。他店との違いを是非お楽しみください。

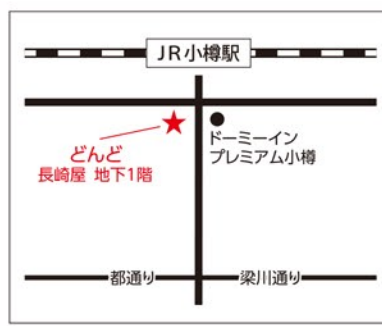
● 愛される店を目指して

開業当初、小樽店の他、長崎屋があつた留萌店、伊達店の3店舗で営業していました。しかし、長崎屋の閉店により、現在は小樽店のみです。

天さんが高齢を理由に店を継いで欲しいと頼まれた時、調理経験が全くなかった俊明さんは戸惑いもあつたそうですが、調理はもとより経営面でも努力を重ねて頑張ってきました。

従業員は8名で、全員がどの持ち場でも自発的に対応し店内業務がスムーズに回るように指導しています。お客様は長崎屋で買っ物をした後にテイクアウトすることが多く、少しでも待ち時間があると買わないで行ってしまうので、お待たせしないよう迅速な対応に気を付けているそうです。

これからも多くのお客様に愛されるお店を目指していきたいと話していました。



小樽市稲穂2丁目20番1号
長崎屋小樽店地下1階
TEL 33-1119 定休日 元旦

- 上段右の写真
愛されるお店づくりをと語る井上社長
- 上段中央の写真
ソースの香りがより食欲をそそります
- 上段左の写真
一番人気の焼きそば並+玉子+チャーシュー
- 右の写真
手際よく作られる人気のたい焼き

