

津の企業 株式会社かわよし

◇笑顔のもと手作りのお惣菜

「久居でおいしいお惣菜は?」
と聞かれれば、迷わず答える、こ

こ「株式会社かわよし」(川田
明・代表取締役)だと。味のしみ

こんだ焼豚、揚げたてのコロッ
ケ、ほかほかのお弁当……。思
浮かべただけで、思わず顔がほ
ころび、お腹がすいてくる。おい

しさの秘密は、愛情をこめた手
作りにあると評判だ。

◇母から息子へ

同社のスタートは、1973年、川田さんの母・澄子さんが久
居東鷹跡町の住居の一角に開いたお肉の惣菜店「川芳」。調理師
免許を持つ澄子さんにとって、

自分の店を持つことが夢だった
そうだ。澄子さんの自慢は、四川
料理の父と言われる陳建民さん

と前進させた。



(フジテレビ『料理の鉄人』で知
られる陳建一さんの父)の教え
を受けたことがあるというこ

と! その腕を存分にふるつ
て、おいしい惣菜を作り出した。

80年、川田さんも仕事を手伝
うようになり、85年、「有限会社
かわよし」とし、90年には、現在
の久居井戸山町に店舗、工場を

建設。96年に株式会社とし、99年
には一志町に工場を移転するな
ど、母から受け継いだ店を着々
と前進させた。

80年、川田さんも仕事を手伝
うようになり、85年、「有限会社
かわよし」とし、90年には、現在
の久居井戸山町に店舗、工場を

建設。96年に株式会社とし、99年
には一志町に工場を移転するな
ど、母から受け継いだ店を着々
と前進させた。

◇庶民の味方で

「高い素材を使えば、おいしく
て当然。でも、毎日、松阪牛のす
き焼きが食べられるわけでもな
い。コロッケやおにぎりなど、手
の届きやすい価格になるよう一
工夫するのが私の仕事。庶民の
味方、ローカル企業でありたい」
と川田さんは話す。

今年、5月には2度目の店舗
改装を行い、イートインコー
ナーを充実させた。惣菜作り・店
の切り盛りを担当する妻の愛子
さんとの二人三脚でますますの

充実が期待される。

◇焼豚



澄子さんの味を受け継ぎながら
、改良を加え、同社の看板商品
に。豚一頭から4kg程しか取れ
ないロース肉のヒレ下部分だけ
を使い、カスピ海ヨーグルトと
ハチミツで、ふわっと柔らかい、
舌触りのよい焼豚に仕上がって
いる。100g 380円。

◇松阪牛コロッケ

澄子さんの味を受け継ぎながら
、改良を加え、同社の看板商品
に。豚一頭から4kg程しか取れ
ないロース肉のヒレ下部分だけ
を使い、カスピ海ヨーグルトと
ハチミツで、ふわっと柔らかい、
舌触りのよい焼豚に仕上がって
いる。100g 380円。

90年の新店舗オープンの際の
目玉商品として登場以来、定番
に。松阪牛のひき肉と北海道産
のジャガイモがたっぷり。厚み
も重量感もたっぷりで、食べご
たえ満点! 注文してから揚げ
るので、アツアツサクサクだ。1
個90g 105円。

◇三重県産鶏の生ハム

加熱せずに殺菌する生ハム。
生ベーコンの製造は大変難しい
が、30年間、ハムの商品開発に携
わった人から教えを受け、見事
完成。三重県産鶏の胸肉の一番
良いところだけを使つた逸品で
癖になるおいしさ。80g 380円。

◇ほつと弁当

作り置きなしで、注文を聞いて
てから作る。「食品は作りたて
に勝るものはありません」と川
田さん。「1個でも遠慮しない
で、手作りの家庭の味をできた
てで味わってください」。ほか
ほかHOTなお弁当でホット一
息。人気ナンバー1の「かわよ
し弁当」は焼豚・ハムなどが入つ

た洋風幕の内。840円。その
他、日替わりや牛焼肉など、メ
ニュー豊富。



90年の新店舗オープンの際の
目玉商品として登場以来、定番
に。松阪牛のひき肉と北海道産
のジャガイモがたっぷり。厚み
も重量感もたっぷりで、食べご
たえ満点! 注文してから揚げ
ので、アツアツサクサクだ。1
個90g 105円。

◇地場産のワンコイン

イートインコーナーの新メ
ニューは地場産にこだわった3
種類。三重県産の鶏を使った3
「ふわふわ卵の親子丼」。同じく
県産の豚の「カツカレー」、フライ
ドオニオン付き」。松阪牛の「牛
肉しぐれのおにぎり」。すべて
ワンコイン500円はお値打
ち!

◇営業案内

定休日 火曜日
営業時間 9時30分~18時30分
住所 津市久居井戸山町
電話 059(255)3502

津の企業 田辺設備株式会社



◇地域密着型の企業

津市久居井戸山町の「田辺設
備株式会社」(田邊三郎・代表取
締役)は、「地域の皆様の生活を
守りたい、地域密着型の企業で
ありたい」と、社員一同、日々の
仕事に打ち込んでいる。

同社の母体は、1934年、田
邊さんの父・賢蔵さんが創業し
た「田辺井戸ポンプ店」。70年
に、法人に変更し、現在の社名に
商号改名した。

建築設備、水道施設工事から、
保守管理業務まで、幅広い部門
を持つが、86年に株INAXと

提携したことにより、リフォーム
ム・増改築部門がそれまで以上
に充実したと評判だ。

◇「LIFA(ライフア)高茶屋

INAXが応援する住宅リ
フォーム・増改築専門の全国ネット
ワークを「LIFA」という。

全国250店余りの加盟店が
相互に情報を共有できるという
利点を生かしながら、お客様本
位の、地域に密着した活動をす
るという同事業に魅力を感じた
田邊さんは、三重県内初の加盟
店となることを決めた。今では
事業説明会の講師も務めるほど
のベテランだといふ。

◇高い満足度とりビーター車
リフォームの相談の最初に行
うのは「ライフスタイルコンバ
ス」というアンケートだ。お客
様の好みやリクエストを細かく
聞くことで、その家庭にピッタ
リの提案をすることができる。



前述通り、幅広い部門を持
つ同社は、契約から施工まで、一
貫して行うことができるのが強
み。外壁、内装、キッチン、浴室、



工事を始めてからも、お客様
の声に耳を傾け、お客様と共に
リティーや防災面など、どの部
門にも信頼できるスタッフがそ
ろつているのだ。

トイレ、庭……、その他、セキュ
リティーや防災面など、どの部
門とも信頼できるスタッフがそ
ろつているのだ。

パン情報なども定期的に届け
るなど、かゆいところに手が届
く、先を見越した対応が同社の
自慢だ。

また、リフォームだけでなく、
水漏れ、排水管の目詰まりなど、
緊急の修理や工事にもすばやく
対応するために24時間体制の電
話サポートがある。困った時に、
いつでも相談できて安心だと好
評だ。

これら日々の努力が、リ
フォーム後のアンケートに高
満足度として表れている。80%
以上のお客様から、次回も同社
に依頼したいといううれしい回
答をいただいているそうだ。

◇お客様の喜びが私たちの喜び
田邊さんは「『お宅に頼んで
よかつたわ』と、お客様から直接
聞かせてもらう時が、この仕事
をしてきてよかつたなあ、と思
う瞬間だ」と話す。そして、「次
もまた頼むわな」と、アフター
フォローのお付き合いが続いて
いくことがとても幸せ」とほほ
笑んだ。

これら日々の努力が、リ
フォーム後のアンケートに高
満足度として表れている。80%
以上のお客様から、次回も同社
に依頼したいといううれしい回
答をいただいているそうだ。

◇会社概要

所在地 津市久居井戸山町817番地
電話 059(256)1155
<http://www.tanabe-seisaku.co.jp/>
※リフォームのご相談は、
LIFA高茶屋フリーダイヤル
0120(34)9799まで。

