

# おかえりなさい!! 元気・愛情マシマシの新たな 「かつぼうぎ」へ

お母さんの手作り料理と温かなおもてなしが魅力の「かつぼうぎ」が、愛情増量！元気も増量！で新しく生まれ変わりました。

## Service

手作り居酒屋 かつぼうぎ  
盛岡店長

### 手作り居酒屋 かつぼうぎ アレア品川店 について

いつ来ても「ほっ」とするお店。お母さんの手作り料理で、ちょっと一杯。温かみに溢れた家庭的なお料理と、愛情たっぷりのおもてなしで、ふらっと立ち寄りたいたいと思っただけのお店にしたい。それが今も昔も変わらない、かつぼうぎのコンセプトです。しかし、コロナ禍の影響で飲食業界は低迷し、お客様との心のやり取りを大切に、かつぼうぎらしい接客が抑圧されてしまう時期がありました。かつぼうぎが、他のどの飲食店とも違うことは、実家のような安心感と温もりのある手料理。愛情を込めて振る舞うことです。その魅力

がもっと伝わるお店にしたい、変えていきたいと強く思い、新たなメニューの開発やサービスの向上、情報発信など、今後はますます力を入れていきたいと思っています。

具体的には、看板料理の「牛すじ豆腐煮」や「女将のおすすめおぼんざい」などの他に、ちょっと飲みたくなる気取らない素朴なメニューを増やしていきたいです。お客様にスタッフの名前を覚えていただけるよう、接客は愛情マシマシ、元気マシマシで。SNSでも、お料理の紹介や日常のコマなどを少しずつ発信していく予定です。



みっちゃんママに会える！  
アレア品川店の名物女将・  
盛岡店長が、おかんのよう  
に愛情たっぷりに皆様をお  
迎えてくれます。



## Voice

### お客様への想い

お客様へ何よりもお伝えしたいのは、「おかえりなさい!」という気持ちです。そして、「ただいま!」と帰って来ていただける、実家のような居場所にしていきたい。お客様がかつぼうぎに求めていることは、スタッフとのコミュニケーションを楽しむことだと思いますし、私たちスタッフもそれを心待ちにしています。お仕事終わりのサラリーマンの方にも、若い人にも、海外のお客様にも、また来たいと思っただけのように、アレア品川店のおかんと真心込めたお店作りを頑張っています。皆様、これからのかつぼうぎにどうぞご期待ください!



店内は、おだしのい〜い匂い。  
旬の食材やちょい飲みにぴった  
りのおぼんざいの数々に、思  
わず目移りしそう。



手作り居酒屋 かつぼうぎの  
詳しい情報はこちらから!



KAPPOUGI.AREA

