

発見! この街 いちばん店

街の名物・名店
募集!

われこそは、街のいちばん店と思われるお店を経営の皆様。ご紹介させていただきますので、同封の宛名台紙にて応募ください。たくさんのご応募お待ちしております。

琉球料理 金魚すさび 神戸三宮店

<http://www.world-one-group.co.jp/>



沖縄・琉球料理を中心とする郷土料理の飲食店を展開する株式会社ワールド・ワンは、各地方の郷土料理を見出して多くの人に伝えるという使命のもと、兵庫県神戸市・三宮に9店舗、大阪・京橋に1店舗を展開。中でも神戸市の中心に店を構える「琉球料理 金魚すさび 神戸三宮店」では、沖縄料理の持つにぎやかで庶民的なイメージとは対照的に、落ち着いた空間を提供。琉球と和が融合した「琉球和食」を提案しています。

同店を代表するのは、幻の琉球黒豚「あぐー」を使用したしゃぶしゃぶや、琉球王朝の血を引きつぐ尚承(しょうつぐる)氏が監修する尚家の料理など。上品な味とヘルシーさ、少量をあれこれ食べたいという女性の評判が高いといます。

食材へのこだわりも高い評価理由のひとつです。食材は沖縄の生産者から直接仕入れ、独自のルートで直送。新たな食材探しにも力を入れており、これまでも「伊江牛」や「こりんき」など、あまり知られていない沖縄食材を使ったメニューを開発しました。いつ来店しても新たな発見ができるのが同店の魅力です。株式会社ワールド・ワンでは今後、神戸・大阪を中心とした店舗展開のほか、通販サイトのオープンも予定しています。

琉球料理 金魚すさび 神戸三宮店 TEL078-230-8877
〒651-0086 神戸市中央区磯上通7-1-19 PROGRESS KOBE 6F
【営業時間】11:30~15:00 17:00~23:00 【定休日】無休

●おすすめの品(価格は税込)

あぐーのしゃぶしゃぶ御膳 3,800円

絶滅の危機にあった琉球在来の黒豚「あぐー」を他種と配合することによって復活させた「やんばる島豚あぐー」。この「やんばる島豚あぐー」は香りがよく、肉が持つ自然な甘みもあり、ふんわりととろけるような食感が味わえます。しゃぶしゃぶの出汁を豆乳にすることでまろやかさが増し後味もさっぱり。



尚家の琉球料理コース(要予約) 5,000円



琉球王朝最後の尚泰王のひ孫にあたる尚承氏が監修する「正統なる琉球料理」。庶民的な沖縄料理とは一線を画する上品な味わいが魅力で、「琉球八寸盛り合わせ」や「かじぎの琉球天麩羅」などさまざまな料理が楽しめます。

尚家の古酒ラフテー 980円

しっかりと味付けされているのにさっぱりとした後味が自慢のラフテー。煮込みに使用する泡盛を古酒にすることでまろやかさとコクが増しています。ふわふわととろける肉は、口に入れた瞬間ほろほろと崩れてとけてしまうほど。人気の高い一品。



OBC製品の使い勝手 勘定奉行、給与奉行、商奉行、蔵奉行



株式会社ワールド・ワンの管理本部財務部部长・砂川衛様にOBC製品の使い勝手についておうかがいしました。

勘定奉行と給与奉行を使っていましたが、物流や通販などの事業拡大にあわせて商奉行と蔵奉行も導入しました。奉行シリーズは、全体を見渡せる大きなデータから細かな日割りなどの小さなデータへの変換ができ経営分析に役立っています。また、商奉行から勘定奉行へのインポートができるため作業もスムーズです。自社サーバーの導入も検討しているので、今後とも安心して使える奉行シリーズを活用していきたいです。