

# 「港区に“赤丸”有り！」

13

【赤丸鍋（夕日）・天保山チキンカツ】

## 赤丸食堂 代表取締役 四宮 務さん

終戦の年である、昭和20年に祖父が今の場所で食堂をはじめ、私は3代目になります。焼け野原に残っていた赤い丸の布を暖簾代わりに使っていたことから、お客さんが「赤丸食堂」と呼びだしたことが名前の由来と聞いています。

昨年（平成27年）で創業70年を迎えましたが、昔港区に住んでいた方が「久しぶりに前を通ったら同じ場所が変わらずあって、嬉しくなって」と何十年ぶりに来店されたり、子どもの頃に親に連れられて来ていた方が、自分の子どもを連れて来店されることもあります。また、3世代でお越しいただき、おじいちゃん・おばあちゃんが昔の当店の思い出話をお孫さんにされたりと、長年に渡り地域の方々に支えられてきた食堂であると実感しています。

このように長い間港区で営業をしてきましたが、積極的に店の宣伝をすることはありませんでした。しかし、創業70年の機に、何か地域に貢献できることはないか？と考えていたところで、みなトクモンプロジェクトを知り、商品を考案しました。

新作の「みなトクモン」

【みなと通りの赤丸ラムネ】



定価200円(税込)

(12月末までは150円(税込)で販売されます)

店主が子どもの頃、店前のみなと通りで、大阪港に沈む真赤な夕焼けを見ながら飲んだ味を懐かしんで再現、地元にある大川食品工業さんとコラボして生まれた一品です。

## 赤丸食堂

住所：磯路2-6-3 Tel (6571)-1275

営業・11:00~22:00 (ラストオーダー 21:45)

休日：水曜日・第2・4火曜日

## 【天保山チキンカツ】



【780円】

天保山チキンカツは、当店名物のチキンカツを5枚重ねた、ボリューム満点の商品です。大食い自慢の方からご家族連れまで、多くの方にご注文いただいております。

## 【赤丸鍋（夕日）】

【980円】



赤丸鍋は、『冬季限定の商品』で、トマトとキムチベースの赤いスープで、港区の夕景をイメージしました。店の前からも大阪港に沈む夕陽が見ることが出来ます。特に冬の時期は港通りの向こうに沈む真っ赤な夕陽がとても綺麗に見えます。

みなトクモンの認定商品が生まれてからは、商品の由来など、お客さんとの会話が増えました。また、メニューを考案したスタッフのモチベーションアップにも繋がっており、新たなメニューの開発意欲も掻き立てられています。5月に繁栄商店街で開催されたワイワイ市場に出店させていただいたり、様々な繋がりも生まれてきたので、プロジェクトに参加して良かったと思っています。今後、「天保山シリーズ」で商品開発を行っていきたいと考えています。