

二〇〇七年春、「市民と観光客とのコミュニティ」をコンセプトに誕生した「稚内副港市場」学生たちが独断と偏見で「これだ!」と思ったお店を直撃レポートします



□ 稚内牛乳への情熱!

佐々木陽一さん

「材料や、昔ながらの製法にこだわり持っていてます」

Q: 販売を始めるきっかけは何ですか?

稚内の牛乳はこれまではバターや脱脂粉乳などに使用されていて、牛乳として飲まれていなかったんです。せうかく搾っているんだから牛乳として飲んでもらいたいと思って、稚内牛乳という名前で売り出しました。いま牛乳の消費量が伸び悩んでいるそうですが、きつと牛乳の本当の美味しさが知られていないのかもしれない。それで牛乳の美味しさを地元の人に知ってもらおうと思ったのがきっかけです。

自分で納得できる味を
たこ焼き屋 くるくる。」

店長 樋口 芳朗さん
奥様 恵子さん

副港市場の入り口であり、同時で出口でもあるたこ焼き屋 くるくる。」

出入りをするお客様に「いらつしゃいませ」ありがとございました」と挨拶することを心がけ、小さなコミュニケーション

Q: お客様の反応はどうですか?
サイズは二百ミリと九百ミリがあるんですけど、小さい方は観光客の方に、大きい方は地元の方に売られています。ソフトクリームは、家族連れと若い人に人気で観光で来る年配の方も買っていていかれます。

Q: お店のこだわりは何ですか?

まず殺菌方法です。一般の牛乳は百三十三度二秒間ぐらい、一気に上げて殺菌してす



こだわりの牛乳を作り続ける佐々木陽一さん

を大切に作る暖かい雰囲気のお店です。メインは大阪で修業した本格派関西風たこ焼きとお好み焼き。

店長の奥様の樋口恵子さんに焼き方のコツを伺うと、

「同じたこ焼きは二度と作れない。同じ材料でも作る人によって、味が全然変わってしまうので常に自分のおいしいと思えるものに近づけるように頑張っています」と語っていました。



店の名前の由来はたこ焼きをくるくる回す時のイメージからつけたそうです。「占いをしてもらい、店の名前は『文字がよい』という事で『くるくる』の名前に句読点の。』を付けて五つにしました」という隠れたエピソードも。

店長の樋口芳朗さんのモットーは、「もうけは二の次、お客様に喜んでいただけることが第一」、奥様の恵子さんも、「美味しかったよ」というお客様の一言が何より」と本当に嬉しそうに語っていました。

うちの牛乳を飲んだお客様は濃いつて言う人と、アッサリしているって言う人がいるけど、それは初めに濃いと思うか、後味がアッサリしていると思うかですね。その辺が面白い。牛乳って元もとそういうものなんです。うちは他とは違う牛乳を作ろうと思っと思っていますけど、この点が、うちのこだわりってことかな。ソフトクリームも、自分の所で材料を全部合わせてミックスを作り、それをソフトクリームにしています。お店はなるべく観光施設っぽくしないで親しみやすい感じ、地元の人にも気楽に来てもらえる雰囲気になっています。「稚内牛乳」のロゴもそっただけで、どこかレトロな感じにしています。

