

# 「社長さん」訪問記 #019

私たちの料理や笑顔で、お客様に元気になってほしい

## 看板メニューを作り、理想とする店に

学生時代のアルバイトの経験から、自分たちが提供した料理や笑顔で、お客様に元気になってもらえる飲



化学調味料を最小限に抑え、素材の持つ味わいを最大限に引き出し、さっぱりと仕上げる中華料理。写真は「唐苑名物黒酢豚」

食業の仕事が大好きになりました。3人姉妹で練馬に中華料理店をオープンしたのは、私が34歳の時です。

開店当初は経営のノウハウもなく、利益を出すことは困難でしたが、腕のいい料理長と考案した「唐苑名物黒酢豚」がメディア

でも注目されるように。お客様とのご縁に恵まれ、お陰様で今年9月に11周年を迎えることができました。その間も決して順風満帆だったとは言えませんが、「口福から幸福を! (料理を食べて幸せになる)」という思いで、3店舗の支店を持つことができました。

## コロナ禍でも地域で支え合いたい

コロナ禍では4月下旬まで休業し、不安な思いで何度も泣きましたが、再開して店内飲食とテイクアウトを始めた時、「食べたかったよ」「頑張って店を続けて」などのお客様の声に支えられました。お客様は財産であり、私たちの宝物。本当に感謝しています。

ハウもなく、利益を出すことは困難でしたが、腕のいい料理長と考案した「唐苑名物黒酢豚」がメディア

## 中華料理 唐苑（株式会社 陽銘）

代表取締役 曹陽（そう よう）さん

昭和50年、中国・大連生まれ。高崎経済大学に留学。卒業後上京し、練馬区在住16年。海外への寄付なども積極的に行っている

私はシングルマザーとして練馬区の援助を受けて子育てをしてきたので、何か恩返しをしたいとずっと思っていました。コロナ禍において自分たちにもできることはないかと考え、「練馬区ひとり親福祉連合会」を通し、ひとり親世帯の方に無料でお弁当を配らせていただきました。受け取った方に感謝される喜びは、従業員の励みになり、結果的に良い社員教育になりました。

唐苑に関わった方々が、「中国や中国人に対してもっと好感を持っていただけるように!」「お客様の人生がより豊かになるように!」という気持ちで、正直な商売をしています。地域で愛される店を目指して、新規2店舗の出店を計画しています。

「努力や熱意はきっと伝わる」と苦難を乗り越えてきた曹さんの明るい笑顔は本物です！

株式会社 陽銘

<http://www.ck-touen.com/>

練馬 1-6-18 コンフォートⅢ 3F

☎ 03-3993-2886

平成21年創業。現在は練馬で2店、中村橋と江古田、計4店を運営。従業員は約20名。  
写真は4月中旬にリニューアルした練馬店。



nerj.made  
気になるお店



定番のキャラメルチョコバナナマフィン（360円）とカフェラテ（500円）。浅煎りの豆ですっきりと飲みやすいカフェラテは、ミルクの甘みが最大限に引き出された優しい味わい

## 上質な焼き菓子とコーヒーでホッと一息つける“くつろぎカフェ”



奥様の絢香さんはバリスタ。謙次さんは焼き菓子担当です。

### ■ COERU BAKE STAND(コエル ベイク スタンド)

練馬区東大泉 5-41-28 ☎ 03-6887-0438 定休日：日曜・月曜  
12時～18時(HPにて要確認) <https://www.instagram.com/coerubakestand/>

大泉学園駅前に開店して4年目。店主の土屋謙次さんは、「気付けば大半が地元のリピーターで、自分の店というよりもお客様に育てもらっている感じです」と言います。

定番のマフィンやスコーンをはじめ、季節の味覚も楽しめる焼き菓子は常時15種類ほど。どれも良質な素材にこだわり、コーヒーとの相性も抜群！仲良く店を切り盛りする夫婦ならではのコラボレーションが楽しめます。

