

# 食へのこだわり

## 食品事業

food

フード事業の本質は、まず品数が多く、旬の食べ物にこだわる、ということです。品数が多いということは、仕入れも厨房もフロアも対応が大変です。

しかし、お客様にとっては選ぶ楽しさを満喫してもらえます。素材を決めて、調理方法はリクエストに応えるという試みも、調理の腕が一流のレベルだから可能なことです。さらにいつ来ても『日替わり』・『週替わり』・『月替わり』の旬の美味しいメニューが用意されておりますから、飽きない。私たちが目指しているのは、単なる居酒屋ではなく、家族全員で来て頂ける店、いつ来ても新鮮な感動を与えられる店ですから、手間は惜しみません。



味わい屋・中野店



灸谷・中野店



打越酒場・中野店

## 沿革

---

1993年 3月5日	灸谷・中野店開店
1999年 10月6日	味わい屋・中野店開店
2014年 4月2日	打越酒場・中野店開店