

## 探訪 瓦屋と居酒屋の コラボレーション

外出自粛が解かれた後も客足が回復しない飲食店が多い中、(有)福田瓦工業(松山市北吉田町1022-1、福田大輔社長)は、なじみの居酒屋「ひめいちえ」(同市三番町1-15-6、小川陽一代表)がテイクアウトを始めるにあたり、その協力を乗り出した。

福田瓦工業の休業日である日曜日に、同社の駐車場と倉庫を利用して、ひめいちえがテイクアウト営業を開始。SNSでしか告知していないが、毎週100人近くが訪れる。



鮮魚商でもあり市場から直接仕入れが可能  
なひめいちえは、現場



に水槽を持ち込み、新鮮な魚や貝を調理し販売する。「カツオのわら焼き塩たたき」(税込

800円)、「愛南町ヒオウギ貝」(2個同500円)などはその場で焼く。菊間瓦に載せて熱する「鯛瓦そば」(同700円)や弁当、オードブルなども販売する。

ひめいちえの小川代表は「採算は二の次。皆さんの元気が出ることを、楽しいことをしたいと思っています」と、福田瓦工業さんのおかげで実現した」と話す。福田瓦工業は場所の提供に加え社員が販売も手伝うが、全てボランティア。7月まで毎週日曜日に実施する予定。時間は11~15時頃。ただし売り切れ次第終了。