



## コロナ禍中における"三方良し"とは

このコロナ禍では、私たち飲食店のみならず、レストランを陰で支えて下さる  
サプライヤーの皆さんも、私達同様に大変な御苦勞をされています。  
農業、漁業、畜産関係者の方々、市場関係者、仕入業者さんなどなど。

今出来る事は何だろうか…一体どうすれば？  
苦悶の中で思いを巡らし、ずっと考えていました。

私たちレストランは日々お越しく下さるお客様のおかげで成り立っています。  
当然、第一義的にお客様に喜びと、安心、安全をお届けしなければなりません。  
そしてまた、素晴らしい食材を提供してくれる生産者や業者さん達と、  
これからの将来も一緒に肩を組んでやっていきたい。

お客様が喜び、取引業者さんのお手伝いも出来、そして私達が営業を続けて行ける取組み…。  
導き出した答えが正しいかは分かりません…でも私たちは進むべき道を考えました。

コロナ禍で需要が激減してしまった『高級食材』を破格で提供する事。  
採算度外視で利益は出ませんが、レストランの本分である、  
『お客様をお迎えし、料理を作り、おもてなしする』という行為に汗をかきたい。

コロナウイルスに対する私たちのレジスタンスであり、  
禍中における『三方良し』実現への小さな挑戦です。

現下の最重要課題は感染拡大防止です。  
それを担保するために、今迄通り対策をしっかりと立てて参ります。  
今後、政府や東京都の規制指針に従って、入店数を制限、緩和して参ります。

私たちの思いを込めた「お客様良し」「生産者良し」「お店も少しだけ良し」。  
この『三方良し』の取組みに御賛同いただければ幸いです。

TERAKOYA  
代表 間 光男