

食で縁結び・頑張る二代目店主の金沢ばなし

味処高崎

せせらぎ通り商店街で「味処高崎」を経営されている高崎正剛さんを塾長に、「食で縁結び・頑張る二代目店主の金沢ばなし」のテーマで、まち塾（まちなか商店学習塾）を3月11日（水）に開講します。

高崎さんは、東京などでいろいろな経験を積み、約14年前に地元に戻り、父親が創業したお店を継いだ二代目店主です。まち塾では、遠方からの知人や友人など大切な方を金沢らしい料理でもてなすポイントや意外と知らない金沢の郷土料理や旬の味についてお話します。旬のアノ食材を目の前で…という実演も予定しています。

また、二代目店主の奮闘ぶりや苦労話として、父親とのコミュニケーション、二代目店主が考える集客方法、リーダーシップ、味処高崎のこれから、などについてお話します。なかなか聞くことのできない二代目店主の本音を地域にお住まいの方だけに語ります。



<概要>

テーマ 食で縁結び・頑張る二代目店主の金沢ばなし

講師 味処高崎 店主 高崎正剛 氏

開講日 平成27年3月11日（水）11:00～12:30

内容 ・大切な方もてなす「金沢の旬の味」講座
・二代目店主の「笑顔と涙の奮闘ばなし」

会場 味処高崎
金沢市長町1-2-22

定員 15名（定員になりましたら締め切ります）

受講料 無料

申込先 お電話でお申込みをお願いします。

076-231-0116

お名前、連絡先電話番号、ご住所をお伝えください。

お電話受付時間 12:00～22:00

定休日 日曜日

「味処高崎」

味処高崎は創業42年目を迎える割烹料理のお店です。さて、北陸新幹線開業が目前となりました。開業すれば、今まで以上に、親戚や知人・友人が気軽に金沢を訪れるなんてことも増えるように思いますが、そんな時に、どうすれば金沢らしくもてなすことができるだろうかと意外と悩むものです。当店は、金沢の郷土料理と旬の味にこだわるとともに、親しみある接客を心がけております。大切な方を、あまり肩ひじ張らずに、でも、金沢らしくもてなしたいときには、ぜひ当店をご利用ください。

