

発行元
東京新聞
南千住専売所
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

すまいるたうん



第34号
平成19年
5月13日

500円の宅配弁当、 (有) 瑞光給食センター

「献立表は、いりません。市場の様子を見てから考えます。おかずのレパートリーは400種類はありますよ。」

(有) 瑞光給食センター社長横田曙さん(66歳)は、日比谷線南千住駅南口で喫茶「瑞光」を営みながら、奥さんのさつきさんと2人で、手作り弁当を配達まで行っています。曙さんの父清作さんは、昭和12年に南千住3丁目で上州屋の屋号の食堂を立ち上げ、昭和21年に今の場所に移転してからは、外食券食堂南千住第5食堂として横田食堂を営んでいました。しかし、地下鉄工事にひっかかり、32年には廃業しました。

曙さんは、昭和36年20歳で取った栄養士の資格番号は一五五六〇番。現在は厚生労働大臣が指定した栄養士養成施設を卒業すれば取得できるようになっていますが、当時は国家試験でしたので栄養士の資格を持っている人は貴重な存在でした。

た。野村證券の社員食堂では栄養士主任でした。仕事振りを見込まれて部下を抱えるまでなっていました。お弁当屋さんをやりたい。」と25歳の時、(有) 瑞光給食センターを立ち上げました。

「働きの者のおかあちゃんがいからできるんですよ。」

奥さんは3人の子供を育てながら、車の免許と調理師の資格を取りました。横田さん

夫婦は、朝5時から仕込みに入り、5時間かけておかずを作ります。10時から2時間かけて別々に会社・町工場・職人さんの家に配達に回ります。配達後は容器を回収し、洗浄です。洗浄が終わると翌日の献立を考えに市場に出かける為、朝食はもちろん、昼食を取る暇がなく、1日1食のこともしばしばあるそうです。

2人3脚のまじめな働きぶりはお弁当のおいしさに現れ、一切宣伝をしていないのに、口コミでお客さんは増えて行きました。開店当時から40年来のお客様も数多くいます。

「容器の方が高いのだけど、おいしい状態で食べてもら



いたいから。」

容器にもこだわり、ご飯が入る容器とおかずだけの容器は別々にして、保温できるものを選んでいきます。

「1品に加えていた切干大根が同じ量で他のお惣菜屋さんで150円で売ってたって、おかあちゃんがびっくりしてたよ。」と笑顔で話す横田さん。

10品目以上のおかずと茶碗1杯半入っていて、決まった時間に宅配して500円の安さです。

「配達先のお客さんの笑顔が嬉しい。」コンビニ弁当にない栄養と満足と愛情の宅配を1度味わって見て下さい。

20年前に「喫茶ずいこう」を前に開店し、長男の光一さんにまかせていますが、横田さんも夕方から店に出ています。

横田さんは、天王祭では上町の子供神輿の世話役でも頑張っている子供好き。人懐っこい笑顔が魅力です。

こちらにも、ぜひお立ち寄り下さい。



(有) 瑞光給食センター
南千住4丁目3-1
電話3807-8686

