



## 「大谷塾バカロレア」ゼミ通信

～ 十勝を世界一の地域に ～

### ○「高校生がとちの力に」

「十勝のために何かできることはないか、地域活性化に携わる活動ができないか…」

そんな思いを胸に活動はスタートしました。高校生という立場から、「人のために」という思いを持って取り組み、生徒たちが十勝の魅力を発信していきます。

今回は、

## 『藤森商会』

(カレーショップインデアン)さん

に伺いました！！

まず初めにインディアンの魅力についていくつかご紹介！！

# 1. 多すぎるこだわり！！

まず最初に感じたことは様々なこだわりがあることでした。

具材はもちろん、スプーン、銀皿、おしぼりといった道具類。

さらには店の内装、従業員たちの挨拶・身だしなみ・掃除といった基礎の徹底・・・

と挙げ出したらきりがないうほどでした！だから長年愛されているのでしょうか



## 2. 考え抜かれた**経営理念**

インデアンさんはお客様を大切にしております

常にお客様の立場に立って仕事をおこなっているそうです。

あんなに**カレー**が安いのは私たちのことを考えてくれているからだそうです！

聞いた話だともっと安くしたいとか・・・

続いて藤森社長にいくつか質問をさせていただきました！

**質問 1 ルーの売れ行きのランキングは？**

**答 1位インデアンルー 2位カツ 3位エビ**

1位はもちろんインデアンルーで2位はカツ、3位はエビということでした。

4位からは各店舗によって違うみたいです。

**質問 2 将来展望はどのようなものか？**

**答 展望よりも**地元**に**愛**されたい！**

なんと聞いた話によると展望はあまり考えておらず、とにかく地元の人たちに

愛される店にしていきたいという強い願望を持っていました。

### 質問 3 野菜ルーが早くなくなる理由は？

答 **ジャガイモがすぐに傷んでしまうから**

野菜ルーが早くなくなってしまう理由は意外なところでビックリしました。傷みづらいジャガイモがあればもっと作れるとのことでした。将来、品種改良等でそのようなジャガイモを作ることができれば多くの人に提供できるのではと感じました。

### 質問 4 ほかにお客様に向けて

行っていることは？

答 **それはもうたくさんあります！！**

値段設定はもちろんの事、店をガラス窓にすることでなかを見やすくし入りやすくしていたり、あらゆる注文にできるだけ答えたり（インデアンルーと野菜ルーを半々にするなど）オープンキッチンにして間近で作っている様子を見せることでお客さんが安心して食べられたりパフォーマンスを見る事ができるようにしているなど挙げ出すときりがありません！

他にも様々貴重なお話を聞くことができました。

藤森商会さん今回は本当にありがとうございました！！

