

がんばる  
皆さんを応援!

## 株式会社オカッテン / ぺんぎん食堂・つぶ屋

ぺんぎん食堂は、富山駅近くにある居酒屋です。女性1人でも気軽に入れるくつろげる雰囲気、日替わり総菜のテイクアウト販売もしています。店主の坂倉有紀子さんに仕事のやりがいや今後の目標について伺いました。

### 居酒屋と総菜販売

福井県出身で、7歳の時に父の転勤で富山市へ。栄養士の資格を取得して10年ほど学校給食調理従事者として勤めた後、3年前に「ぺんぎん食堂」を開店しました。

「学校給食調理もやりがいある仕事でしたが、『作った料理を目の前で食べてもらえるような仕事ができればいいな』と思ったのが店を持つきっかけでした。お酒が好きなこと、当時の同僚を見ていて、総菜を提供することで仕事と家事を両立する女性をサポート



▲海鮮!!大人のポテサラ(ウニユイクラのせ) 880円(税込)

トしたいという思いがあり、居酒屋とテイクアウト販売の両方を柱としてスタートしました」

浅草のホッピー通りにある大衆酒場をイメージしたそうです。

「食事は家庭的な日替わり総菜を中心とし、飽きがないよう工夫しています。酒類も独自の視点で良いと思うものをそろえています」

20〜30代の女性客を中心に、40〜50代の単身の男性客も訪れる店に。店名の「ぺんぎん」は坂倉さんのニックネームに由来しているそうです。

### コロナ禍、協力して乗り切る

店内には換気口や空気清浄機を新たに導入。1組2時間制として、健康と安全のために注意を払って営業しています。一方でテイクアウトの需要が増えたおかげで、弁当などの注文が増えたほか、総菜を毎日買いに来る近所の常連さんも多くなっているそうです。

「依然厳しい状況が続いていますが、『仕事がある』という喜びを感じてい



▲アルコールのラインナップも充実(左)、オードブル盛り合わせ(右)

ます。自分1人の力でできることは限られており、同業の先輩方やお客様、スタッフ等いろいろな人に助けてもらって現在があることをありがたく思っています」

### おむすび専門店をオープン

今年9月におむすび専門店「つぶ屋」をオープンしました。

「2階のテナントが空き、当初は、ぺんぎん食堂として席数を増やす予定でしたが、方向転換しテイクアウト中心の別の業態を始めることにしました。おむすびは店長を務める護摩堂絵梨香さんの提案です」

上市の農家から直接買い付けたコシヒカリを使い、梅干しや紅シヨウガなども自家製で、ドリンクの茶葉もおむすびに合わせて選びました。

「定番から変わり種まで、常時30種類以上がそろっています。10月から店内飲食スペースも

備え、卵かけごはんの提供も始めました」



▲つぶ屋の多彩なおむすび/梅おむすび220円、イクラ300円など200円(税別)から

### ヤングカンパニー奨励賞

富山商工会議所などが主催する富山市ヤングカンパニー大賞での奨励賞受賞は、これまで工夫し続けてきたことが認められ、大きな励みとなったこと。新たな挑戦に向けて10月に法人化、株式会社オカッテンを設立しました。

「台所のお勝手と総菜のデリカテッセンを合わせた造語です。女性が輝ける会社に成長していきたいという思いを込めています」

地域に根差した店を目指して頑張っている「ぺんぎん食堂」と「つぶ屋」を当所はこれからも応援していきます!

## 株式会社オカッテン 煮込みと惣菜の店 ぺんぎん食堂 おむすびとお味噌汁のお店 つぶ屋

富山市安田町1-10 1F ぺんぎん食堂 2F つぶ屋

○ぺんぎん食堂 昼から飲めます

営業時間 15:00~23:00 (L.O.22:00)

惣菜販売 15:00~22:00

定休日 水曜

☎076-471-5155

○つぶ屋 週末の夜はBARに变身!!

営業時間 9:00~16:00

定休日 日曜、月曜

☎076-481-7713



**soda bar 夜つぶ**

おむすび屋の週末は大人の空間に早変わり!  
毎週末、会席と土曜日のみ営業される隠れ家的なsoda bar!

全曜日と土曜日の週末営業  
営業時間 / 19:00~25:00(L.O.24:00)