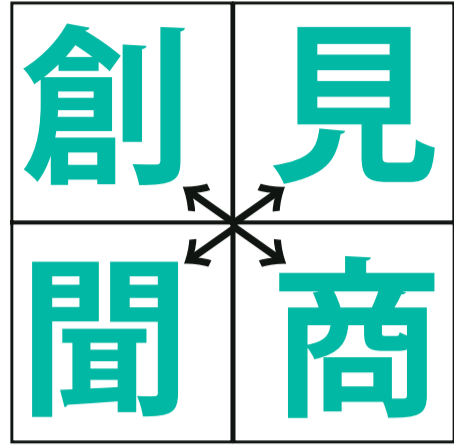


CROSS ROAD



交差点 創見間
商工会議所 広域連携支援事業

SEASON 6 - No.73

県内の商工会議所を5地域に分け、多様化する中小企業、小規模事業所の経営支援を目的に「広域連携支援事業」が行われている。中信エリアは松本、大町、塩尻商工会議所。支援する広域専門指導員の主な業務の1つ「創業・経営支援」を中心に商工会議所の取り組み状況などを月1回紹介している。

「RISHTA」 白鳥 恵美 アブドウル

「創見間 クロスロード」の第73弾は、塩尻市大門でインド料理専門店「RISHTA」を経営する代表の白鳥恵美さんから主に話を聞きながら、インド出身のチーフシェフのアブドウルさんに話を聞いた。



【しりとめくみ】42歳、辰野町出身、昭和女子大学英米文学部卒。
【SHAIKH-ABDUL】43歳、インド・コルカタ(旧カルカッタ)出身。

「RISHTA」
塩尻市大門64-8 ☎0263-50-6615
<https://risha-shiojiri.com/>

「英語を通じて」
大学で英米文学を専攻し、在学中にアメリカへ留学するなど、英語圏の文化に触れることが大好きでした。
その後英会話講師として就職し、南アジア系の方と国際結婚しました。

「インド料理店の経営力」を学んだあの時の経験が、今の自分の血と骨になっていることは確かです。
自分の育った町で異文化の違いを楽しめたら。また店をやりたいという思いが募り、アブドウルに連絡をとって16年、JR塩尻駅西口に店をオープンさせました。

「前送多難でも味に自信を持ち」
店は家族の助けと2人の共同出資でスタートしましたが、前途多難でした。そもそもこのエリアでは「インド料理」自体に、あまり認知度が無い。どう発信したらいいかわからず、店を知ってもらうことに、とても苦労しました。

「料理を通じ深める絆」
長野県にはネパール系のカレー店が多いので、もっとインド料理を広めたいと思います。同じインド国内でも、北インドと南インドでは料理も違います。

「RISHTA」のブランディング
ナンとは違う「ドーサ」をもっと多くの人に食べてほしいです。小麦を使わず、ウラド豆と米粉を発酵させた生地を、クレープのように薄く伸ばして焼く食べ物で、とても身体にいい。

「インド料理店の経営力」を学んだあの時の経験が、今の自分の血と骨になっていることは確かです。
自分の育った町で異文化の違いを楽しめたら。また店をやりたいという思いが募り、アブドウルに連絡をとって16年、JR塩尻駅西口に店をオープンさせました。

「前送多難でも味に自信を持ち」
店は家族の助けと2人の共同出資でスタートしましたが、前途多難でした。そもそもこのエリアでは「インド料理」自体に、あまり認知度が無い。どう発信したらいいかわからず、店を知ってもらうことに、とても苦労しました。

「料理を通じ深める絆」
長野県にはネパール系のカレー店が多いので、もっとインド料理を広めたいと思います。同じインド国内でも、北インドと南インドでは料理も違います。

「RISHTA」のブランディング
ナンとは違う「ドーサ」をもっと多くの人に食べてほしいです。小麦を使わず、ウラド豆と米粉を発酵させた生地を、クレープのように薄く伸ばして焼く食べ物で、とても身体にいい。

スタッフのピザの続きや経理処理など、徐々に店の「手伝い」は「仕事」になっていきました。コックたちとコミュニケーションをとるうちに、いつの間にかベンガル語もしゃべれるようになり、2014年に離婚し、帰郷しました。

「自分の血と骨になったもの」
千葉時代にさまざまな思いがありますが、店の経営は楽しかったです。インド文化圏には先進国にはない奥深い魅力を感じます。

「デジタル診断」
確定申告の相談で塩尻商工会議所にお世話になっている中、「デジタル診断」を勧められました。日本商工会議所及び塩尻商工会議所の紹介で、地元企業が東京や大阪の企業からデジタル技術を使った経営診断、アドバイスを受ける事業です。



「診断はスマホで簡単・手軽に」
業種や規模の大小問わず、すべての中小ビジネスが経営のデジタル化時代「できることなら、自社にピッタリなシステムを導入して、上手に使いこなしたい。」「現場にあったデジタル活用で、顧客満足度と従業員満足度を高めて競争力を向上させたい。」そんな中小ビジネスにオススメするのがデジタル診断。

「インド料理と絆」
「前送多難でも味に自信を持ち」
店は家族の助けと2人の共同出資でスタートしましたが、前途多難でした。そもそもこのエリアでは「インド料理」自体に、あまり認知度が無い。どう発信したらいいかわからず、店を知ってもらうことに、とても苦労しました。

「料理を通じ深める絆」
長野県にはネパール系のカレー店が多いので、もっとインド料理を広めたいと思います。同じインド国内でも、北インドと南インドでは料理も違います。

「RISHTA」のブランディング
ナンとは違う「ドーサ」をもっと多くの人に食べてほしいです。小麦を使わず、ウラド豆と米粉を発酵させた生地を、クレープのように薄く伸ばして焼く食べ物で、とても身体にいい。

「RISHTA」のブランディング
ナンとは違う「ドーサ」をもっと多くの人に食べてほしいです。小麦を使わず、ウラド豆と米粉を発酵させた生地を、クレープのように薄く伸ばして焼く食べ物で、とても身体にいい。

デジタル診断

うちの現場ではどこまで活かしているの？
デジタル活用度をセルフチェックできる

デジタル診断

中小ビジネスの事例に基づいた診断体系
自社のデジタル活用度が数字でわかる
デジタルの導入とその使いこなしを採点

デジタル診断

診断はスマホで簡単・手軽に
業種や規模の大小問わず、すべての中小ビジネスが経営のデジタル化時代