

会員のひろば

掃除を通じて自身の成長も促す！



ハウスクリーニングアップ

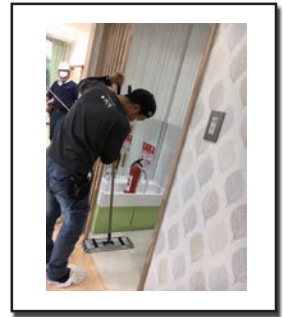
- ◆代表：卯月 貴弘
- ◆住所：館林市上赤生田町 4452-4
- ◆TEL：090-5407-8574
- ◆営業時間：7:30 ~ 20:00
- ◆定休日：不定休

◆HP：
<https://up-osouji.com/>



エアコン洗浄や建物の清掃など掃除全般を請負うハウスクリーニングアップは創業2021年。代表の卯月氏は高校卒業後、大手製造業など職種の異なる仕事をいくつか経験し、起業前は設備関係の仕事に従事していた。サラリーマン時代に歴史や哲学、政治経済を学んでいくと、自身の仕事に取り組む姿勢や人生観など「これでいいのか？」という思いにかられたという。これまでやってきたことを棚卸しをした時に、自身の強みやこだわり、好みといったものが製造業での5S活動や片付けといった「清掃、掃除」というワードに集約されるという結論に至った。

開業を決意し、ハウスクリーニングの技術を基礎から学び独立開業を果たす。「掃除は基本的なスキルであり誰でも出来て、職種が変わろうがどこでも出来る事」だと話すが、確かに小さい頃から我々も「清掃」「整理整頓」といった言葉を当たり前のように見聞きし、一流と言われる経営者の多くが「掃除」に着目し、その重要性に着目し言及しているのも「掃除」が人生において何か重要な意味があるのではないだろうか。『掃除』をつき詰めて考えている」と話す卯月代表。その愚直とも言える姿勢に非常に好感を覚えた。



創業から約90年！100年を目指す！



川魚 ふかわ

- ◆代表：布川昇
- ◆住所：館林市本町 1-2-13
- ◆TEL：0276-72-0730
- ◆営業時間：11:00 ~ 19:00
(14時 ~ 16時は準備)
- ◆定休日：水曜日

館林の中央通りにある「川魚ふかわ」は、創業が1933年（昭和8年が確認可能な年でそれ以前から営業していたらしいとの事）現在は布川昇氏が3代目を継いでいる。2023年道路拡張に伴いリニューアルオープンした。鰻は「串打ち3年、裂き8年、焼き一生」と言われ、寡黙で職人肌の前代表の背中を見ながら、お客に出せない鰻を使って捌いたり、数をこなすことで体で覚えてきた。鰻の個体差を考慮し捌く事で、食感などにも大きく影響してくるといふ。同店のタレは甘味を抑えさっぱりした味付け。創業から注ぎ足し注ぎ足しで同店なら

ではの味付けにこだわっているが、この秘伝のタレだけは「鰻屋」のキモとなるもので前代表よりしっかりと教えてもらい受け継いだ。基本的に夫婦で接客しているが、やはりお客から美味しいと言われることが一番嬉しいという。近年の鰻の高騰で庶民の食べ物としては敷居の高くなってきた感は否めないが、同店の鰻はコスノ抜群だ。創業から約90年、「体力が続かざり、まずは創業100年を目指す」と話してくれた。

