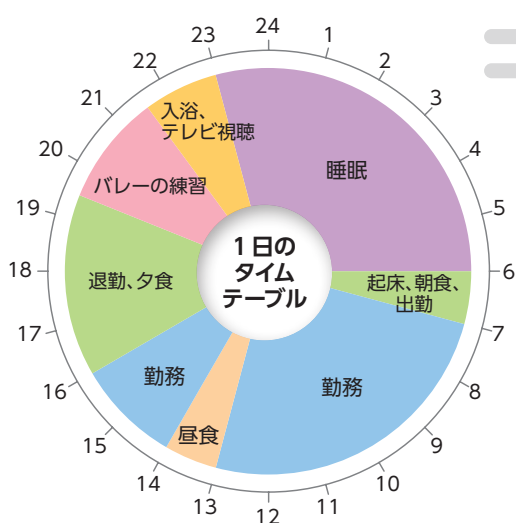


四季折々の美食と和の情緒あふれる、極上の温泉宿。



ラーメンを食べたくなると訪れるのが、隼人町にあるこだわらーめん十八番です。よく注文するのが、看板メニューで一番人気の十八番らーめん。豚骨と鶏ガラからなるスープは王道の鹿児島ラーメンでうまみがあり、キャベツやもやしといった具材もたっぷりのって満足できます。

このお店はラーメンの種類が豊富で、しょうゆ、みそといった定番から、ニラらーめんやネギ塩らーめんといったものまであり、好みに合わせて選ぶことができます。子ども用のラーメンやカレーもあるので、友人や子ども連れで行くのにもお勧めです。

ラーメンは生麺とストレートスープの状態で持ち帰りができるので、家で好きな具材をのせて味わうのも良さそうです。



こだわらーめん十八番 霧島隼人店
 ●場所＝隼人町真孝5-1
 ●営業時間＝午前11時～午後8時30分オーダーストップ ●駐車場＝25台
 〇＝こだわらーめん十八番 霧島隼人店
 ☎(73)3555

株式会社野鶴亭
 川田将平さん(34)
 鹿児島市出身。鹿児島実業高校総合学科卒業。
 令和5年入社。趣味は温泉巡り。隼人町在住。

やりがいのある
 職場です。

古 くらから鹿児島島の奥座敷として栄えた日当山温泉郷。その地に凛とした静けさがある。数寄の宿 野鶴亭です。「野鶴とは野に遊ぶ鶴を指します。鶴が羽を休めるように、人が心を休められる場所でありたいというのが、宿のコンセプトです」と話すのは営業推進部長の門家賢治さん(37)です。「当宿はグループ会社が手掛ける最高級の黒毛和牛と、旬を感じられる料理が自慢。また6月に宿の一角にオープンする『天竺たか久』は、宿泊以外のお客さまにも利用いただける夕懐石を『提供する隠れ家的なカウンター割烹です』と続けます。

野鶴亭は日本の文化を大切にしており、従業員がはかまや着物を着ておなします。「節分やひな祭りなど季節ごとに飾り付けを変え、従業員は働きながら季節や文化を感じ、その意味合いも学びます。当宿が誇る温泉にも入ることが出来ますよ」と門家さんは話します。「ここで働くようになってから着付けができるようになったり、懐石料理を食べに遠出したりと興味の幅が広がりました」と話すのは、川田将平さん(34)です。

川田さんは高校卒業後、整骨院や飲食店で働いていましたが、30歳を機に「これまでの経験を生かせる仕事がない」と考え観光業へ転身し、野鶴亭に出会います。「整骨院で身に付けた観察力や、飲食業で学んだ料理やお酒の知識・接客技術は、この仕事にとっても役立っています」と話します。

「お客さまの反応を直接見られるからこそ、食事や地域の情報などちょっとした説明や観光案内にも気を配っています」とほほ笑む川田さん。「現在は宿で取り扱う売店の土産物の選定にも携わりつつ、お客さまが心からくつろげる場所であり続けるため、接客やサービスの質を楽しみながら磨いています。もっと多くのお客さまに『また来たい』と思っていただけのような、心に残るひとときを届けたい」



ミライ、ワク・ワーク vol.82

霧島市にはたくさんの企業があり、そこで多くの若者が生き生きと働いています。

このコーナーでは、そんな企業や若者の暮らしを紹介します。

第82回は、株式会社野鶴亭の川田将平さん(34)です。

就職を控える生徒や学生の皆さん、ぜひ霧島市で働き・暮らすという未来を描いてみませんか。

取材協力企業



株式会社野鶴亭

隼人町東郷1-8 ☎(42)6400

<https://www.yakakutei.com> 野鶴亭 検索

全社情報

代表者：森 義育
 創業：平成20年10月
 資本金：100万円
 初任給：190,000円～
 月平均残業時間：8.5時間
 平均年齢：45歳

従業員数(男/女)：48人(16人/32人)
 採用実績(新卒/中途)：1人(1人/0人、令和6年度)
 有給休暇の平均取得日数：9.2日/年
 育児休業取得者数(男/女)：0人(令和3年度)
 勤務時間：8時間/日、24時間シフト制(年間休日96日)

市ホームページで、このコーナーのバックナンバーをご覧ください。

