



作る量は天気次第! 無駄がないから リーズナブル

事業紹介

安心・安全の素材
添加物を含まない調味料や、国産・地場の食材をできるだけ使って料理を提供しています。
店舗に隣接している昭和8年創業の米穀店は実家です。自家精米することで、精米したてのおいしいご飯を提供しています。

器も大切にしたい食事
提供する食事の器は、ほとんどが手作りの一点ものです。ここでしか出会えない器で食事をお楽しみください。

地域の人が集う場所
地域コミュニティの拠点となるよう、ライブや映画夜話を企画し、音楽好き、映画好きな人が集って語り合う場となっています。日中は店舗の2階をヨガ教室や陶芸教室の会場として提供し、地域の人が気軽に集える空間となっています。

地域ぐるみのおもてなし
川越には観光客が多く訪れます。観光地に共通する悩みとして、ポイ捨てされるごみの問題があります。
「川越 昭和の街の会」では、観光客の食べ歩きごみを預かることを通して、ポイ捨てされるごみを減らし、美しいまちで観光客を迎えるおもてなしの取組を実施しています。

観光名所である蔵造りの街並みのほど近く、「川越 昭和の街」にあるおいしいご飯とお酒を手づくりの器で楽しんでいただく食堂です。
安心・安全な素材を使うこと、工夫と手間でも喜んでもらうことを大切に、毎日のメニューを考えて食事を提供しています。
地域の人が集う場所になるよう、映画や音楽を楽しむ企画の開催なども行っています。
観光客が多い地域でもあり、観光客から食べ歩きごみを預かるおもてなしにも取り組んでいます。



食品ロス削減のために

「無駄を出さず、旬のものを提供」

当店が大切にしていることは、
無駄を出さないことと
旬のものを提供することです。

毎日、お天気や気温を見ながらメニューと準備する量を決めています。
晴れの日と雨の日、気温の高い日と低い日などの条件で来客数が変わります。
毎日の天気などを参考にその日に用意するメニューや量を決めることで、売れ残ってしまう料理を抑えています。時には早い時間に売り切れになってしまうこともあります。それもよしと思っています。

また、食材は安心・安全に加えて、旬のものを提供するようにしています。
旬の食材は安く仕入れることができるので、お客様にも価格を抑えて提供することができます。



大黒屋食堂からのメッセージ

アースデイ川越をきっかけに、2017年から月に一回、こども食堂を開催しています。学校や年齢が違っていても、みんなでワイワイ楽しくご飯を食べる姿に元気をもらっています。食事を通して、地域の子ども達の居場所になれると嬉しいです。
隣接する実家の米穀店のお米を使い、毎日おいしいご飯を提供しています。お米屋さんだからこそ、ご飯や食事の大切さを伝えていきたいと思っています。
外国からの観光客も多い川越。食に関する考え方の違いは当然ありますが、「食べ物大切なもの」「売れ切れならまた来よう」そう思っていただけの空気が広がることを願っています。