

ひょうぶ(企業探訪) ⑤

2022学生が聞く

地域に根差し、食を提供

兵庫、大阪で持ち帰り弁当店をフランチャイズを含め計12店舗展開する。手づくりで豊富なメニューをそろえ、持続可能な開発目標(SDGs)の取り組みにも力を入れる。兵庫県立大の上瀬昭司教授のゼミ生が、重森貴弘社長を訪ねた。

「だし巻きと唐揚げが人気ですね。」
「だし巻きは焼いてすぐ急速冷却器に入れ、うまみを閉じ込めます。保存期間を延ばせ、素早く提供できています。唐揚げは、好きな人が多く、味にもこだわっています。一つを使う」
「だし巻きは焼いてすぐ急速冷却器に入れ、うまみを閉じ込めます。保存期間を延ばせ、素早く提供できています。唐揚げは、好きな人が多く、味にもこだわっています。一つを使う」

「新型コロナウイルス禍の影響は。」
「コロナ禍で多くの飲食店が持ち帰りや配達を始め

ミレニアムダイニング(西宮市) 重森貴弘社長(53)



ミレニアムダイニングの重森貴弘社長(左)を訪ねた兵庫県立大3年の玉井伸司さん＝西宮市上甲子園1

「だし巻きは焼いてすぐ急速冷却器に入れ、うまみを閉じ込めます。保存期間を延ばせ、素早く提供できています。唐揚げは、好きな人が多く、味にもこだわっています。一つを使う」

「新型コロナウイルス禍の影響は。」
「コロナ禍で多くの飲食店が持ち帰りや配達を始め

メモ 2000年、神戸市東灘区で創業。売上高は非公表。従業員60人(アルバイト、パート含む)。23年春の新卒採用予定は大卒2人。西宮市上甲子園1の2の3。☎0798・43・6963

ミレニアムダイニングが手がける唐揚げ(同社提供)



「グループ会社で障害者就労継続支援A型事業所を運営しています。地域に根差し、さまざまな方に働く場所や食を提供していきたい。弁当のご飯を減らしたい人のご飯を、地域の子ども食堂などに提供する『お

「だし巻きは焼いてすぐ急速冷却器に入れ、うまみを閉じ込めます。保存期間を延ばせ、素早く提供できています。唐揚げは、好きな人が多く、味にもこだわっています。一つを使う」

