



# 吉平酒店

信州  
朝日村

# たより

YOSHIHIRA SAKETEN

Open 10:00 ~ Close 19:00 2025.1

あけましておめでとうございませ**え**

旧年中は大変お世話になりました。本年も変わらぬお引き立て、一層のご愛顧のほど  
よろしくお願ひ申し上げます。 吉平酒店・馬也走よしひら 店主

昨年の12月はお弁当から始まりおでんで終わった馬也走よしひらでしたが、その約1ヶ月の間に店舗での会席のお料理、吉平酒店の配達、お歳暮の配達業務などなど、かなり慌ただしく過ごさせていただきました。自分達でお店を始めてみて改めて感じたことですが、12月が忙しいというのは本当にありがたいことです。皆様のご愛顧に応えられますよう日々精進してゆきたいと思ひます。2025年の吉平酒店としましては、昨年から進んでいるお話しが、やっとまとまり今年皆様にお披露目できるところまでできました。(全然具体的でなくすいません) お伝えできる段階までできましたらお知らせしたいと思ひますので少々お待ち下さい。馬也走よしひらとしましては、定期的にワイン会を開催することでより馬也走よしひらのお料理とワインのペアリングを楽しんでいただきたいのと、お料理をより洗練された素材のおいしさをしっかり感じられるよう突き詰めてゆきたいと思ひます。どうぞご期待下さいませ。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

## 馬也走よしひらから大切なお知らせ

馬也走よしひらではこれまで不定休という形をとってまいりましたが、2025年4月より日・月曜日を定休日とさせていただきますことになりました。皆様には大変ご迷惑をおかけしますが、よろしくお願ひいたします。どうしても... という場合は柔軟に対応して参りますので、おっしゃって下さいね。



2024に引き続き今年もおでんの日開催いたします!!



昨年未のおでんの日は前回、前々回と同じ量を仕込んだにもかかわらず、早々におでんが売り切れ... お断りしてしまったお客様もいらっしゃり、せっかく来たのに申し訳ございませんでした。じわじわとおでんの日が浸透してきている事はとても嬉しいです。今回は人気の具材は数をちびり増やしてお待ちしております。よろしくお願ひいたします。

馬也走よしひらおでんの日 2025年 1月25日(土) 16:00~



2月までの冬期限定イベントです。お気軽にいらして下さいね!



## 吉平酒店よもやま話

明けましておめでとうございます。2024年は格別の御愛顧を賜り誠にありがとうございました。お陰様でなんとか1年を過ごすことが出来ました。



### ・2024年を振り返って

1年の振り返りは新年のタイミングか確定申告の数字でしかしないので少し2024年を振り返ってみると、2024年は初めて馳走よしひらが年間を通して営業した1年でした。予約帳を振り返っても有り難いことにコンスタントに御予約をいただき、こども食堂や商工会青年部としての活動なども多く自分達がやっっているながら頑張っていたんだなと感じます。一方で吉平酒店に関しては、8年という月日の積み重ねから俯瞰で見ると安定感があり良くも悪くもブレ幅が少ない低空飛行な感じですが、細かく見ると仕入れを諦めた生産者やこちらの予想に反して売れ残った銘柄など、問題になるほどではないながらも今後の注意点となりそうな部分が見受けられました。

### ・2025年の抱負

今年はどんな年になるのか…と思いを馳せながら新年の吉平酒店だよりを書いています。昨年に印象深く感じたことは余裕の無さでしたので、2025年は挑戦もしたいのですが余裕も欲しいといういつも通り欲張りな1年にしたいと思います。

吉平酒店のテーマはイメチェンです！！ワインは数限りなく流通していますが世間の高評価＝当店のお客様が喜んでくださる銘柄ではないですし、かといって掘り出し物見つけた！と勇んでも思ったよりお客様に響かないなど思い通りにいかないことばかりです。勿論その逆パターンも往々にしてあるので商売が成り立っているのですが、お客様からよく言っていたくシャンパーニュとブルゴーニュの店という印象を少しずつ意図的に変えられればと考えています。つまりシャンパーニュとブルゴーニュ以外にも自分の好みに合うワインを増やしていくという事で、ブルゴーニュ限定していえば新しい生産者の開拓に力を入れていきたいと思っています。

馳走よしひらのテーマは探求です！2024年は店内飲食とテイクアウトを主軸に営業が行われ、その中に出張料理というイレギュラーが入ってきました。この出張料理は店内飲食とテイクアウトのノウハウを組み合わせた結果可能になった戦法で、ここに吉平酒店のワインを組み合わせることで1つの「吉平ブランド」が確立されるのかなと思います。この営業形態の探求も1つのテーマですし、まだまだ出会っていない長野県内の素晴らしい食材の探求も料理のレベルアップに関わる重要な課題だと思います。

他にも新たな挑戦としては表面にも記載しました定休日の制定です。吉平酒店、馳走よしひらに共通する事で単純にパフォーマンスを向上する為のコンディション調整をする目的もありますが、昨年は新規開拓やトラブルを含め何かを行動、解決する為の余力がなく損失をする場面が少なからずありました。その部分の対応にも時間が必要だと思いますし、拘束時間の長い飲食部門に定休日を設けることでワイン会や出張料理など外仕事の日程調整が潤滑に出来るのではないかと考えています。このように2025年も色々やってみようと思ふ吉平をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

