

# 家族連れが

## 150%増!

昨年10月号でご紹介した「オイランタン」。ホール担当の岸川和子さんのお話では、本誌掲載の直後から新しいお客さんが増えたとのこと。特に、ご年配や家族連れのお客さんが多く来店するようになったそうだ。

「市報で見たよ」と声をかけられることも多いそうで、本誌掲載がお客さんとのコミュニケーションが増えるきっかけになったのは嬉しいと話す。その一方で、注目されること



▲10月号掲載の「キノコとトマトのキーマカレー」も引き続き不動の一番人気を維持

でこれまで以上に気を引き締めてサービスにあたるようになったとも言っています。もちろん、これまでも決して

手抜きをしていたわけでは無い。しかし、また来たいとお客さんが心から思える店を目指し、初心に戻っているそうだ。

**毎日でも食べたい!**  
**(27歳女性・朝日町)**

寒い季節、岸川さんのイチ押しはスパゲッティグラタン。バター・小麦粉・野菜のフイヨンを焦がさぬよう優しく作り上げたベシメルソースが味の決め手で、子どもから大人まで楽しめる味だそうだ。



▲岸川和子さんをはじめとするスタッフはまるで家族のようで、お互いの信頼関係も抜群。とにかく明るく楽しいお店だ

## オイランタン

朝日町大字甘久2260-1

☎0954(22)2817

営業時間 11:00~21:00

火曜定休

# TAKEO RECOMMEND REVIEW

## ケーキの製造が

### 追いつきません!

スイーツの名店「デタント」をご紹介したのは昨年11月号。その後じわじわと反響があり、クリスマス前には前年とは比較にならないほどの注文で盛りきり舞いだったそうだ。

オーナーシェフの相森真一さん



▲相森さんがいまオススメなのが、旬のイチゴを贅沢に使用したミルフィーユとレーズンサンド

ていた。

**記念日はデタント!**  
**(38歳主婦・武雄町)**

デタントを訪ねた時にいつも感じるのが、インテリアやディスプレイのセンスの良さ。それも単におしゃれというだけでなく、遊び心にあふれていて楽しいのだ。

相森さんは、「デタント(フランス語でくつろぎの意)」という店名にあるように、一人一人のお客さんがリラックスして楽しめる空間にしたい」と言う。スイーツそのものの美味しさもさることながら、そのワクワクする世界観が多くの人の心をつかんでいるようだ。



▲「KOHJI ロール」が飾った11月号の誌面。掲載後は生産が追いつかないほどの注文が入り「うれしい悲鳴」も