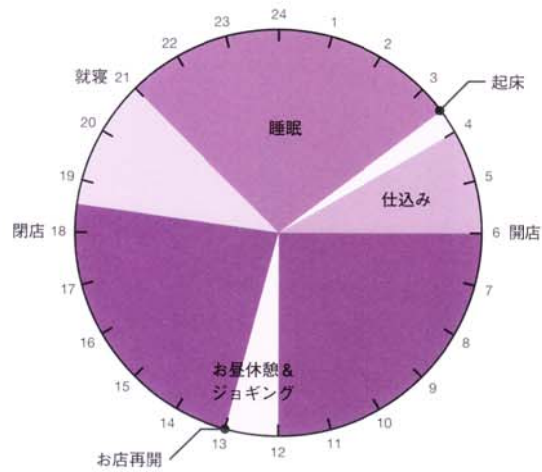


デリシャス店主の1日を追ってみた!

1日のスケジュール



×35年間!! (休みは日曜のみ)



早朝開店

仕込みは日の出前の4時頃からスタート。その日の商品はすべて当日の朝に仕込むのがデリシャス流。サンドイッチだけじゃなく、おにぎりも自家製です

開店～閉店



1日で約20斤分ものサンドを用意しても、人気商品は昼までに売り切れてしまうことが珍しくないとか。休憩を除けば、閉店まで清水さんは立ちっぱなし。こうした生活を35年間続けてきました。お疲れ様です!

のですが、それでも270円とリーズナブル。しかも、中身も値段も、35年間変わっていないのだから驚きです。

「材料費が上がったりして、『これではやっていけない』という時代もありましたよ。でも、うちみたいな小さな店は、『変わらないこと』が唯一の価値だと思ってますから。十何年ぶりに来たというお客さんから、『変わらずにやっけていてくれてありがとうございます。』って言われることもあります。それが一番うれしいですね」

実際、店の老朽化を理由に全面リニューアルしたときは、古いお客さんから、「なくなったのかと思った」と心配されたほどでした。

長く続ければ続けるほど、多くのお客さんにとって、「ふるさと」のような場所になっていく。デリシャスとは、そんな貴重なお店なんです。



数えきれないほどのサンドイッチを作ってきた清水さんの手には、バターやマヨネーズなどの匂いが染み付いているとか

初めてデリシャスに来た人はサンドの重さに感動する

しっとりしたパンとジュシーな具材が吸いつくようになじんだデリシャスのサンドイッチは、食べごたえたっぷりでありながらも、どこかホッとする味。清水さんが言います。

「うちのメニューは定番だからこそ、久しぶりに食べたときに『ああ、この味だ』ってなるんじゃないかな。実際、何も特