



お客様との出会いを大切に

事業所名：TOMBO とんぼ
 代表者：熊木 正史
 所在地：山口市駅通り1丁目7-5
 TEL：083-920-2114
 営業時間：17:30~23:30 (LO 23:00)
 定休日：不定休
 事業内容：居酒屋

イガースのファンでもあるので、野球の話が大好きです。阪神ファンの方も是非お越しください。今は広島・ソフトバンクファンの方が多いです。

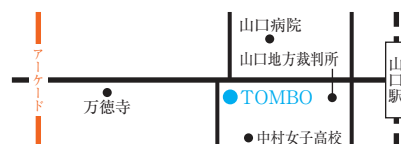


駅通りから少し入ります

地道に、地域もお店も元気を目指して

経営は、日々の積み重ねで大変なことも多いですが、やらないで後悔はしたくなかったので、今は起業して良かったと思います。現在は、事業だけでなく地域のイベントなどにも参加し、他の経営者の方と知り合う機会が増えました。ネットワークを拡げることは、視野が広がりますし大事だと感じています。

これからは、口コミでお客様が広がるお店づくりを目指すとともに、地域の事業所とも連携しながら山口を元気にしていけるよう、地道に一步一步頑張っていきたいと思います。



人見知りだけど、人が好き

私は、滋賀県近江八幡市出身です。縁あって山口市内のホテルに勤務していました。その後直営の居酒屋へ異動し、様々な経験をさせてもらいました。どちらも接客業ですが、実は人見知りなんです。ホテルは県外のビジネスマンが中心で、居酒屋は地元の方が中心。お客様との距離感の違いに戸惑うこともありましたが、お客様の求めるものを探りながら対応することが楽しくなり、人が好きになりました。

石橋を叩いて渡らない、慎重派

起業を意識し始めたのは、30代半ばです。でも、私は石橋を叩いて渡らないくらいの性格なので、計画通りにいかなかった場合のリスクを考えて、起業に踏み出すには大変な勇気が要りました。資金面での不安を解消するために商工会議所に相談したり、経営については実際に起業された方に話を聞いたり、多くの方のサポートを受けて、一昨年の12月に開業しました。居酒屋にしたのは、お客様との出会いを大切に、アットホームな関係が築きたかったからです。そこで、客席はカウンターとテーブルのみで、個室は作りませんでした。



会話が楽しめるカウンター

山口のお客様に愛される味に

人気メニューの「いか焼き」は、小麦粉の生地にイカの切り身を入れて焼く、大阪の粉もん料理です。いか焼きのソースは、関西では少ししゃばしゃばとしたものを控えめに塗りますが、山口の方には少し物足りなく感じます。関西の味を貫くか迷いましたが、関西と山口を融合したオリジナルの味にしました。



オリジナルソースのいか焼き

また、料理に合うお酒も豊富に取り揃えています。山口の地酒を始め、お客様のリクエストにお応えしていたら、だんだんと増えていったという感じです。お好みのお酒があるか探してみてください。

アットホームな隠れ家

店舗が駅通りから少し奥に入っているので、常連の方には隠れ家的なお店としてご利用頂いています。初めての方は、少し見つけにくいかもしれませんが、アットホームな雰囲気なので、気軽に訪れて欲しいです。

店名の「とんぼ」は、大好きな歌手の長渕剛から名付けました。私は弾けませんが、アコースティックギターでお客様と一緒に歌いたいですね。あと、阪神タ