



カウンターを越えた、 出会いと会話を 楽しんで欲しい

し余裕が持てるようになってきました。嬉しいことにリピーターも増え、徐々にですが思い描いていたお店に近づいているようです。お店のある中心商店街は、祇園祭やちょうちんまつりをはじめ、色々なイベントがありますし、地元を盛り上げるためにも、お店として積極的に関わり、多くの方にお店を知って頂くことに力を入れていきたいと思っています。



お得なセットメニューも有ります

2人だからできるお店を

当初2人でお店を始めると決めた時、周囲から難しいのではないかと声もいただきました。しかし、起業を決意してから今まで、立ち止まらず前向きに頑張ることができたのは、2人いたからだと思います。これからもお互いのキャラクターを活かして、多くの仲間とワイワイ・ワクワクできるお店を目指して頑張っていけますので、応援よろしくお願いします。



※起業カレッジとは
起業に興味がある方から起業後間もない方までを対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までをおこないます。今年度は終了しました。



おなかま

代表者：古谷俊之（右）・永井利明（左）
所在地：山口市道場門前 1564-2

T E L : 070-2366-1192 H P : <http://onakama.boy.jp/>
営業時間：17：30～ 食ベログもご覧ください
灯りが消えるまで 事業内容：飲食店（居酒屋）
定休日：日曜日

「おなかま」に込めた思い

私たちは、平成28年2月に居酒屋「おなかま」をオープンしました。店名は、普段出会わない人たちと繋がり、みんなが仲間として楽しい時間を共有して欲しいという思いから名付けました。店内は全てカウンターの対面で、全体の顔が見渡せて会話がしやすい造りになっています。もちろん、一人でのご来店も大歓迎です。

飲食業は未経験

実は、私と永井さんの2人とも飲食業の経験はありません。それまでは自動車整備や教育関係の販売などに勤務していて、永井さんとは警備会社で出会いました。数年後に永井さんが退職を考えていると聞いた時、私も今後の人生について考え、これからはやりたいこと、みんなが集まる居酒屋をやりたい!と思い、一緒にやりませんか声を掛けました。

まずは商工会議所へ

しかし、何から手を付けていいのかわからず、友人の勧めで商工会議所を訪ねました。



提灯の灯りが目印

会議所では空き物件の情報や資金調達方法について相談し、起業カレッジ(※)も受講しました。事業計画書を作成する中で、事業コンセプトやメニューづくりなど遅くまで話し合ったのは良い思い出です。また、講座の合間に試作メニューを持参して、講師や受講生に試食をして貰いました。緊張しましたが、アイデアや励ましの言葉を貰って更にやる気が出ました。



カウンターはイスと畳で16席

プレオープンで不安を解消

飲食業の経験の無い私たちにとって、不安だったのは時間です。多くの方に来ていただきたいという一方で、注文を受けてから料理を出すまでの時間、しかも注文が重なった場合の時間が把握できていませんでした。その不安を解消するためには実践しかないと思い、プレオープンの期間を長く持ちました。1日5組まででコース料理のみから始め、徐々に増やしていきましたが、最初は1日営業するだけで体がフラフラでした。

これからは、しっかりお店をPR

オープンから7ヶ月が過ぎ、体力的にも少