



山口の食の魅力を気軽に 味わえる居心地の 良いお食事処

湯田の空き店舗出店補助金を 活用して設備を充実

会議所の職員の方から、湯田温泉回遊促進事業補助金※という制度があることを教えてもらい申請をしました。慣れない申請書の作成は大変でしたが、補助を受けることができたため厨房設備を充実させることができましたし、改めて創業の計画を見直す良いきっかけとなりました。色々と助けて頂いたので、今後も困った時は、会議所に相談したいと思います。

自分の成長を日々感じながら お客様の反応を楽しむ毎日

独立して大変な事もたくさんありますが、そうした中で自分の成長を日々感じながら頑張っています。お店ではカウンター越しにお客様とやりとりができるので、お客様の反応が直にわかるのも嬉しいですね。そういう意味ではとてもやりがいを感じています。今後の展開としては、密かな夢ですがソフトバンクホークスが大好きなので、山口のファンが集まれるようなお店にできたらと思っています。また、現在は栄養士らしいことは出来ていませんが、将来的にはそうした面でも地域に貢献したいと思います。



※湯田温泉回遊促進事業補助金とは
湯田温泉観光回遊拠点施設を中心として湯田温泉地域の魅力創出や回遊性向上を図るため、指定エリアの1階空き店舗に出店する事業者が出店経費の一部について補助金を受けられるものです。



お食事処しげまさ

代表者：重政 祐喜
所在地：山口市湯田温泉 2-1-25

TEL：083-932-7705
定休日：火曜日
営業時間：11:30～14:00、17:00～22:00
事業内容：飲食店

学生時代から 食に関係する仕事に興味

もともと食に関係する仕事に就きたいと考えていたため、大学時代に管理栄養士と栄養教諭の資格を取得しました。その頃は、プロスポーツの栄養士として活躍する姿を夢見ていましたが、現実には狭き門ということもあり、地元に戻り資格を活かして保育園や飲食店などに勤務しました。

管理栄養士の資格と 調理経験を活かして創業を決意

将来は管理栄養士として活躍することをイメージしていたので、まさか自分が飲食店を創業することになるとは思ってもいませんでした。決意したのは、現在の店舗が空店舗になるという情報を得て、父から後押しをされたことがきっかけです。不安はありましたが、実家が地元で印刷業を営んでいるということも心強く感じ、これまで自分が培ってきた経験を活かして、チャレンジできるならばと思い切って創業を決意しました。



店内の様子

山口の食の魅力を感じてもらいたい

お昼は定食屋、夜は居酒屋として営業しています。湯田温泉という立地を活かして、観光客のかたにも山口の食の魅力を発信できればと思っています。湯田というと夜のイメージが強いですが、定食もやっているの



地産地消にこだわった料理

でお昼の湯田をもっと盛り上げたいですね。地産地消にも積極的に取り組んでいます。とり肉は長門の長州どり、豚肉は周南の鹿野高原豚、野菜は地元の朝市など新鮮なものを使用するようにしています。

家庭料理へのこだわり

お店のコンセプトを考えたとき、「誰もが気軽に立ち寄れる居心地の良いお店」にしたいという想いがありました。若い方から年配の方まで安心して入店いただけるという意味で「お食事処」という名前は安心感があるのではと思い「お食事処しげまさ」という名前にしました。料理好きの母の影響もあり、小さい頃は外食をほとんどしなかったのが、家庭料理に対しては想い入れがあったのかもしれない。