

伝統の味と新感覚を
融合した完全予約制の
老舗割烹



有限会社なわた (料亭なわた)

代表：縄田 真一 所在地：山口市堂の前2-39 TEL・FAX：083-922-3606
営業時間：完全予約制 事業内容：割烹料理

中小企業相談所
企業サポート★

私の
高い

「東京吉兆」で修業後、地元山口へ

調理専門学校「エコール辻東京」の日本料理専門コースを卒業後、日本料理の老舗「東京吉兆」などで約9年間調理経験を積んだ後、平成21年に生まれ育った地元山口へ帰り、今のお店を継ぐこととなりました。創業約80年、私で4代目になりますが、今まで受け継いできた先代からの伝統の味に加え、現代の感覚を融合した新しい料亭の味を提供できればと考えています。

完全予約制でお客様のご要望に合わせて対応

現在は、完全予約制で営業しています。そのため、お客様のご要望に応じて料理を提供できるのが当店の強みです。その時々提供できる最高に美味しい料理を振る舞うために、自ら市場へ向かい、食材を厳選しています。

最近では、完全予約制という営業スタイルを活かして、ご自宅へ向かい料亭の味を提供する「出張料理サービス」も行っています。慶弔、記念日など特別な会席から、もっと気軽にご利用いただけるメニューもご用意できますので相談いただければと思います。



厳選食材を要望に応じて提供

小規模事業者持続化補助金の活用で設備改善

お客様からテーブル・椅子席の利用についての

問い合わせが増加し、それらの設備導入を検討していたところ、取引業者からの情報提供で、小規模事業者持続化補助金※の存在を知り、商工会議所に相談をしました。申請書作成にあたっては、経営計画のブラッシュアップのため会議所の専門家派遣制度も活用し、中小企業診断士のアドバイスを受けるなどしたことで、より具体性のある内容となり、採択を受けることができました。



個室でゆくゆくとテーブル・椅子利用も可能

テーブル・椅子の購入の他、パンフレット作成、トイレの改修など、これまでなんとかしたいと思いつつ取り組めていなかった各種課題について、補助金を活用し、解決することが出来ました。また、申請書作成を通じて、自社の現状分析、強みや課題を再認識することが出来たことも当社にとっては大きな収穫でした。

酒店とのコラボで料理に合うお酒を楽しむイベントを企画

フランス料理には、料理とワインの最適な組み合わせを楽しむマリアージュと呼ばれるものがあります。それをヒントに、日本料理・日本酒にも“一品一酒”のような楽しみ方がもっと身近にあっても良いのではと思い、地元酒店とのコラボで、当店の料理と最適な日本酒を楽しむ会「和飲会(わいんかい)」と

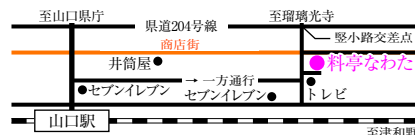


趣きのある玄関

いうイベントをはじめました。毎回、酒店さんと何度も入念な打ち合わせや試食・試飲を行いながら最適な組み合わせを模索しています。現在は、それぞれのお得意様へのご案内で、毎回多くの方に参加いただき好評を頂いています。今後は、定期的に広く開催し、お客様同士の交流も楽しんでいただけるようなイベントになればと考えています。



縄田 真一氏



※小規模事業者持続化補助金とは、小規模事業者が経営計画に基づいて実施する販路開拓等の取り組みに対し、原則50万円を上限に補助金(補助率:2/3)が受けられるものです。