



精一杯の気持ちを込めた料理で、楽しい時間を提供したい

時々大学生が「今日はお祝いなので」と、背伸びした感じで来店されます。外観と店内の落ち着いた雰囲気の影響かもしれませんが、もっと気軽に利用して欲しいですね。奥には個室もあるので、大皿料理で立食形式なら30~40名まで対応出来ますよ。現在は洋食メニューが中心ですが、今後は裏メニューも計画中ですし、ランチにも対応してまいります。



パーティや2次会にも対応

お客様に選んで貰えるお店に

立地上、ここは通りすがりに入るお店ではありません。ここに行くぞ!と思って足を運んでくださるお客様に満足して帰って貰いたい、これは常に考えていることです。料理屋に来て、料理が美味しいのは当たり前です。その上で選んで貰えるお店になることが今の目標です。1人になってからの1年間は、とても濃いものでした。これからの1年、1年が今はとても楽しみです。1人1人のお客様の要望に応え、満足いただける料理人として、これからも味を極めていければと思っています。



Le. Matsu. (ル・マツ)

代表者: 松橋 晋
所在地: 山口市湯田温泉2丁目3-11

TEL: 083-976-4133
営業時間: 18:00~23:00
定休日: 不定休
事業内容: 飲食店(洋食)

料理には興味が無かったはずなのに

小さい頃は、食べることや料理には余り興味がありませんでした。それなのに、アルバイト先や就職先は不思議と飲食店でした。本格的に料理に興味を持ったのは、20代前半です。就職先の料理に惚れ込み、自分も作りたと思いました。当時は、ホールとキッチンを繋ぐ役割をしていたので、調理現場を見たり、味見をする機会も多く、料理への関心がどんどん高まっていきました。

経験ゼロからの出発

その後、いとこが開業したカフェを約5年間手伝いました。ここでは接客が中心で、徐々に調理をやりたいという気持ちが大きくなり、料理を基礎から学ぼうと一念発起。市内飲食店の門を叩きました。私はそれまで調理経験が全く無く、包丁の使い方や食材の扱い方など、一から教えて貰いました。いざやってみると、料理の世界は想像以上に厳しく、自分には無理だと何度も投げ出しそうになりました。その度に、このまま辞めても何も残らないと自分を奮い立たせながら頑張りました。

山口で悩みましたが、タイミング良く物件が見つかったこと、今までのネットワークを活かそうと、湯田温泉に平成26年4月開業。開業準備で、一番苦労したのは資金です。以前飲食店の物件だったので通常よりも改装は軽微でしたが、それでも設備や備品に費用がかかったので融資を受けました。申請に必要な事業計画書の作成時には、山口商工会議所にお世話になり大変助かりました。



人との繋がりが、起業の喜び

開業してからは、自分が出来ること「料理」を頑張るしかないと思ってやってきました。そうすると、周辺の経営者の方からも応援して貰えるようになりました。広報は特にしていませんが、お客様がお客様を呼んでくれて、とても有り難く思っています。だんだんと人との繋がりが広がっていき、改めて起業して良かったなと感じています。

落ち着いた外観、利用はお気軽に

お客様は、40~50代の女性为中心です。

自分のお店を持ちたい

5年間の修行後、自分のお店を持ちたいと思うようになりました。出店場所は、地元の宇部と



駐車場も6台完備