

焼き立てを味わえる
「うなぎ専門の料理店」



西京げんや

代表：藤井 清悟 所在地：山口市道場門前2丁目5-11 事業内容：うなぎ専門料理店
TEL：083-922-0908 営業時間：昼/11:00~15:00、夜/17:00~21:00 定休日：水曜日

中小企業相談所 企業サポート★
私の
商い

山口では数少ない、うなぎ専門店

高校卒業後、両親が営んでいた大分県の和食レストランで働きました。そこでは、うなぎ料理も提供していたため、うなぎを捌く技術や和食全般の調理技術を身に付けることが出来ました。それが、料理人としてのうなぎとの出会いです。その後、名古屋の友人を通じて、「ひつまぶし」を知り、食べ方の楽しさや、美味しさなど、うなぎの奥深さに感銘を受けました。もともと、山口はうなぎ料理店が少ないということもありましたので、山口の方にも、もっとうなぎの良さを知り、好きになって頂ければと思い、平成20年9月にうなぎ料理専門の西京げんやを開業しました。

外側はカリッ、中はふわっとした食感の関西風蒲焼き

当店で提供するうなぎの蒲焼きは、うなぎ本来の味を引き出す関西風の地焼きです。背開きにし、頭・背びれ・尾びれをつけたままのうなぎを白焼きにしたあと、蒸さずにタレをつけて焼きます。表面はカリッとして、中はふんわりとした焼き方となっています。うなぎをたっぷり味わいたい方には、うなぎが2段になっている上2段重、3通りの味わいを楽しみたい方には、ひつまぶしをお勧めします。



特上2段うな重

うなぎ好きのお客様に満足していただけのメニューを



女性に人気の「上ひつまぶし」

オープン当初は、うなぎイコール高いというイメージを払拭したくて、気軽に食べられるうなぎ専門店を目指していましたが、実際には、専門店ということで、本格的なうなぎを求めて来店されるお客様が多くいらっしゃいます。うなぎ好きの人の多様なニーズに応えることがうなぎ専門店としての使命と感じていますので、特上メニューの拡充や新メニュー開発にも力を入れています。スーパー等でうなぎを買って、家で食べられる方も多いと思いますが、焼き立てのうなぎは格別です。焼き立てのうなぎを食べたことが無い方は、是非当店で、その美味しさを体験して頂きたいと思っております。

持続化補助金にチャレンジ！ 経営計画作成で売上アップ

会議所の月報や同封されているチラシは、毎月必ずチェックするようにしています。お店にとって役立つと思う内容のセミナーや研修等には、可能な限り参加するように心掛けています。会報で知った小規模事業者持続化補助金※の申請ポイントも、説明会やセミナーにも参加したことで、理解を深めることができました。経営計画書の作成は、と

ても苦労しましたが、商工会議所のアドバイスやサポートにより、採択を受けることが出来ました。経営計画書を作成できただけでも当店にとってはよかったと思っていましたが、補助金を活用できたことで、新たな設備の導入や広告宣伝ができ、売上アップにも繋がりました。

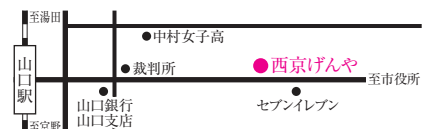
情報も受け取り方次第だと思いますので、今後も上手く活用できればと思います。

持ち帰り販売も承ります

店内でのお食事はもちろん、うなぎ蒲焼(2,080円)やうな重(1,300円〜)の持ち帰り販売も承っています。今年は、7月30日(土)が土用の丑の日となっています。当日は、毎年混雑しますので事前にご予約いただくとスムーズにお渡しできます。



店主の藤井清悟氏



※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。