



精一杯のおもてなしで 湯田温泉を 盛り上げます

した。おかげで認知度も上がり、SNSをきっかけとした来店が地元のお客様のみならず県外からのお客様も増えてきています。また、忙しくてもなるべく多くの人や料理に出会うようにし、新しいものを吸収するように心掛けています。



大人気のグラタン(舌) シチュー

ワクワクでおもてなし

料理の道に入って30年、料理はすべて手作りです。和食ダイニングと言いつつもメニューは和洋折衷で、お客様のご要望があればメニュー以外でも可能な限り対応しています。将来的には、何が飛び出すか分からない、そんなワクワクしたお店にできたらと思っています。店名にある「饗(きょう)」には、おもてなしという意味があります。これからも湯田温泉の盛り上げに役立てるよう、お客様を第一に、何度来ても楽しめるようなおもてなしをしていきます。



和食ダイニング饗の風

代表者：和久 誠
所在地：山口市湯田温泉1-10-9 大国ビル1階

TEL：083-923-6655
営業時間：17：30～深夜
定休日：第2日曜
事業内容：和食（洋食もあります）

最初は洋食

私の叔父はレストランを経営しています。叔父の真剣な料理姿やお客様が美味しいものを食べて幸せそうな顔を間近で見ると、私も料理人になりたいと決心しました。当時私は10歳で、友達は誰も信じていなかったと思います。料理は叔父のもとで学びましたが、昔ながらの料理人だったので細かい指導はありません。例えば、私が作った賄い料理を叔父が残しても理由は言いません。自分で原因を考えて工夫するのは手探りで大変ですが面白くもあり、更に料理にハマっていきました。

もとても面白く、懐石料理やお寿司の知識や技術を学び、ふぐ調理師免許も取得しました。また、調理以外にもバイトの勤務管理や接客マナーの指導などを経験することができ、今に生きています。



和食も洋食もオススメ

和食も経験

ずっと洋食一筋でしたが、自分の幅を拡げておいた方がいいと思い、日本料理店に勤めました。最初身内以外のお店で働くことは緊張感もありましたが、和食の世界



店内の様子



外観

独立に向けて

独立を決意してからは、店舗探しと自己資金を貯めるために24時間フル稼働で頑張りましたね。飲食業は設備や改装などに資金が掛かるため、融資も受けました。融資の申込みに必要な事業計画書は、商工会議所に相談しながら作成しました。おかげでスムーズに開業することができましたし、今も経理などで困ったことは相談に乗ってもらっています。

営業はSNSを活用

開業して大変なのは、やりたいことが沢山あるのに時間が足りないことですね。営業もその1つです。飲食業は口コミの影響が大きいので、SNSでの情報発信を1年間強化すると決めて頑張りました。