



ライブ感を 楽しむなら、 ぜひカウンター席へ

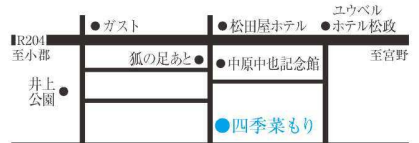
は山口県優秀技能者として山口県知事表彰をいただくことができました。これからは技術を磨いていくことはもちろんですが、今後は身につけた技術を若手の職人に引き継いで、料理人を育てていくことにも力を入れたいと思っています。



座敷は振りごたつで、仕切れることも可能

まだまだこれから

開業からまだ1年経っていませんし、最低限の準備でスタートしたので、まだ揃えなければならない物も多いです。勝負はこれからといったところですね。全国から集めた旬な食材は四季を通じて常に変化しますので、メニューも毎日異なり何度来ても楽しめます。リーズナブルな価格設定なので、是非多くの方に上質な味を楽しんでいただきたいと思っています。



※湯田温泉回遊促進事業補助金

湯田温泉観光回遊拠点施設「狐の足あと」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、対象区域への出店事業者（小売業、飲食業、サービス業等）に、出店経費の一部を補助します。



四季菜もり

代表者：森 健太郎

所在地：山口市湯田温泉1丁目9-5 アビターレ Yuda102

TEL：083-929-3993

定休日：日曜日

営業時間：11:30~14:00 / 17:30~22:30

事業内容：日本料理店

料理の道で20年以上

私は岡山県出身です。四季を味わうことの出来る日本料理に魅力を感じ、料理の道に進んで20年以上が経ちました。東京・岡山・山口の割烹・料亭・ホテルで腕を磨き、日本料理専門調理師調理技能士・山口県ふぐ調理師免許を取得。熟練技能者の全国大会である技能グランプリにも、山口県代表として2度出場することができました。

40代前半には独立を

料理人として経験を積むうちに、自分なりのおもてなしや美味しさを追求したいとの思いが強まり、40代前半までに独立したいと考えていました。店舗は、料理人として一番長く勤め知人も多い湯田を中心に探していたところ、タイミング良く居抜き物件に巡り会うことができ、平成28年7月に開業しました。

昼の営業が夜に繋がる

開業にあたって山口商工会議所に相談に行き、湯田温泉回遊促進事業補助金(※)を利用することができ、資金面で大変



助かりました。申請要件として、お昼の営業を行うことがあるのですが、敷居が高いと思われがちな割烹をお客様に知ってもらう良い機会だと感じていますし、夜の営業にも繋がっています。嬉しいことに、割烹スタイルのランチとしてTVで紹介していただき、お客様が一気に増えました。

ライブ感へのこだわり



旬の食材を見て選べます

お店の特徴は、「ライブ感」です。調理台をカウンターと同じ高さにし、お客様に調理の手元を見せることで、食材の鮮度や包丁の繊細さを感じてもらえます。このスタイルはとても緊張しますし、お客様の反応がダイレクトに分かります。お客様の好みに合わせた味付けの変化にも、可能な限り対応していきたいと思っています。対応の早さと柔軟さは小さな店の利点だと思いますし、毎日やりがいを感じています。

若い職人を育てていきたい

お店以外には、年数回県内の企業や学校で技術指導を行っています。昨年11月に