



次の春の種(ペパン) となれるように



wine&bistro Pépan (ペパン) TEL: 083-925-0053 事業内容: 飲食業
 代表者: 栗畑 里司 営業時間: 平日15:00~24:00(L.O. 23:00) (ワイン、ヨーロッパ料理)
 所在地: 山口市道場前1-3-5オメガビル1階 日祝12:00~21:00(L.O. 20:00) H P: http://bistro-pepan-yamaguchi.com/
 定休日: 月曜日

料理は実践あるのみ

私は昔から料理に興味があったわけではなく、中学生の時に漠然と商売がしたい、やるならイタリアンのお店かなと思っていました。高校を卒業後、一度山口市を出てみたいと岡山の専門学校に進み、そこから本格的に料理を学びました。学校にバイトに料理漬けの毎日で、とにかく実践あるのみと思って頑張りました。

現場を知ることで独立延期

専門学校卒業後は、そのままバイト先に就職。通常料理の世界は包丁を握るまでの下積みが多いことが多いですが、慣れた職場だったので早くから前線で働くことが出来たのは良かったです。就職する前は5年くらいで独立したいと考えていましたが、実際現場を知ると「今のままでは駄目だ」と広島で更に修行を積みました。

ワインの魅力

広島で2店舗目となるワインバーは私の転機となりました。お店に来られるお客様はワインの知識が豊富で、チーフはいま



木目調の入口

したが料理長の私もワインに詳しくて当然という空気でした。山口では日本酒が盛り上がっていますが、日本酒はどんな料理にも万能選手です。それに比べてワインは品種や産地によるバリエーションが豊富で、どのワインを合わせるかで料理の味を大きく変化させます。ある意味で面倒くさく、その不便さがワインの魅力であり、私自身引き込まれていきました。



ワインと共に

地元山口で起業

起業するなら、ワイン文化の根付いていない山口でと思い帰山しました。山口市中心商店街の様子は以前働いて分かっていましたし、商工会議所で「あきないのまち支援補助金(※)」も活用できると聞いて決めました。資金面で大変助かりましたね。開業は平成28年8月です。オープン当初は不慣れな点も多いので、宣伝は控え個々のお客様の満足度を高めることを意識しました。1年が経ち、お陰様でリピーターも徐々に増えてきました。今後はワインに興味があるけど踏み込めていない方々を取り込んでいきたいですね。



落ち着いた雰囲気の店内

ペパンの意味

店名の「ペパン」はフランス語で「種」という意味です。NHK大河ドラマ花燃ゆるの吉田松陰の台詞「どうか一粒の種として次の春の種となれますように」から取りました。飲食業は誰でも出来ますが、事業継続は難しいです。私は専門性を高めることでお客様の満足度を高め、適正な価格による経営を目指しています。また、専門店が商店街に集積することで回遊性が高まると考えています。これから起業される方には専門性の高いお店を目指して欲しいと思いますし、私自身も飲食業界と山口の街づくりの次の種となれるように、小さなお店ですが頑張っていきたいと思います。



※あきないのまち支援補助金とは
 中心商店街(山口市商店街連合会に加盟する商店街)の指定区域にある空き店舗に新規出店される方を対象に、店舗改装費等の1/2を補助するものです(限度額有り)。