



## 県内食材を 活用した 古民家フレンチ



やまぐち BISTRO328

代表者：三和 慎吾  
所在地：山口市佐山 1686

TEL：083-902-2838  
事業内容：飲食店  
営業時間：11:30～15:00(ランチ)、19:00～(ディナー)  
定休日：月・火曜日

### 本場でフレンチを学ぶ

大阪辻調理師専門学校卒業後、大阪のホテルリッツカールトンで宴会調理とメインダイニングのフレンチレストランを担当し、その後フランスやニューヨークの1つ星フレンチレストランで働きました。いずれ自分の店を持つつもりでしたが、出身地である大阪よりも、地方でその土地の食材を生かしたカジュアルな雰囲気のレストランを開きたいと思っていました。

### 地域おこし協力隊として山口市へ

こうした想いもあり、妻の地元の山口市で地域おこし協力隊として活動を始めました。そしてそのまま山口市へ移住を決意し、妻の実家を改装してフレンチレストランを開業しました。もともと起業に



古民家を改装

対する不安はなく自分ならできていると思っていましたが、創業前に参加した「起業カレッジ※」での事業計画書で目標が明確になり、さらに自信ができました。



地元の野菜をたっぷり使っています



萩産むつみ豚を使用した自家製ソーセージ

### 昼夜で変わるお店の雰囲気

昼と夜とでレストランの雰囲気が一変します。お昼はボリュームがありカジュアルな雰囲気ですが、夜は1日1組(上限6名)限定の完全予約制で高級感のあるフルコースをお楽しみ頂けます。どちらも山口市産の食材をたっぷり使ったフレンチです。また、私のこだわりとしてお店の中央に厨房を配置し、料理ができあがる様子を直接ご覧いただけるようにしました。



濃厚チョコテリーヌ

### もっと地元の食材を味わって欲しい

最近では市外からいらっしゃるお客様も増えています。メディアやSNSで発信し、いずれは県内だけでなく、県外からのお客様にも来ていただきたいと思っています。「山口県産の食材を味わうならこのお店!」と思われるようなお店づくりをしていきたいです。また、動画サイトYoutubeに食育やレストランのメニューレシピ、生産者の動画を公開しています。特に食育には力を入れていますので、子供達が食べることへの興味や関心を持ち、地元の食材に目を向けるきっかけになればと思っています。



※ 起業カレッジとは  
起業に興味がある方から起業後間もない方までを対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までを行うセミナーです。