

海外での経験に裏打ちされた斬新なメニューと店構え

創作鮓 喜久



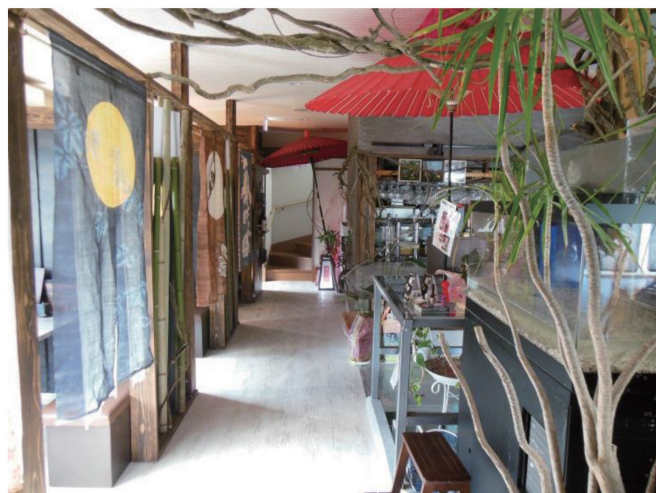
食後のコーヒーの豆にまでこだわり、料理と空間を提供しています。

全国すし技術コンクールで金賞を受賞。その後、イギリスに渡り、世界展開する鮓店で活躍。豊後大野市三重町に開店した「創作鮓 喜久」は、輝かしいキャリアを持つ代表 安田 孝 さんの「おもてなしへのこだわり」を表現した鮓店である。そこには、斬新なメニューとエキゾチックな雰囲気のみならず、徹底したバリアフリー対応など、お客様へのきめ細かな配慮がなされていた。

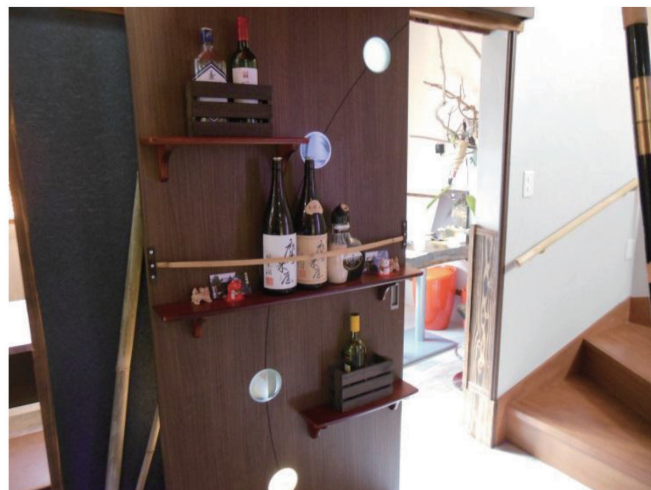
世界で見た「いいな」を凝縮

私は高校を卒業後、14年間東京で修行しました。総理官邸で国賓の方に鮓を握らせていただくなど、貴重な経験を積むことができました。その後イギリスに渡り、5年間鮓職人として勤務しました。海外勤務中は、ギリシャ、イスラエル、アイスランドなど、多くの国で鮓のデモンストラーションをさせていただきました。

当店は、世界中のお客様の声をお聞きし、各国の名店と言われる飲食店を訪ねる中で、私が「いいな」と感じた要素を集めて作った鮓店です。



こだわりが凝縮された斬新な店内



“隠し部屋”の演出が楽しめる個室

メニューでは、生の魚が苦手な海外のお客様に喜んでいただける工夫をしてきた経験が生きています。

刺身を例に挙げると、当店では、コースに和風と洋風の2種類を用意しています。

醤油とわさびという定番にこだわらず、「チリペーストとレモンと岩塩」、「パンとともにハラペーニョソースで」など、海外のお客様の「食べず嫌い」を払拭してきた手法は、当店のお客様にもご好評をいただいています。

ハラペーニョソースの刺身を好んで注文されるご高齢のお客様もいらっしゃいます。

また、店内には、お客様に楽しい時間を過ごしていただけるよう、サプライズの工夫を随所に施しています。

意外なところに隠し部屋を用意していますので、ご来店の際、見つけていただければと思います。

演出だけでなく、すべてのお客様にご満足いただけるよう、バリアフリーも世界水準を意識しま

した。車椅子でご来店いただいても、不便なくお食事していただけます。

創業は“予想外”の連続

父が地元で飲食店を営んでいることもあり、将来は地元で開業したい、という思いは早くから持っていました。

将来の開業に向け、海外勤務時から資金を貯えていたのですが、当時、英国通貨のポンドで資金を保有していました。

いざ帰国して開業しようと思った矢先、運悪くリーマンショック後の円高局面が訪れ、日本円換算の資金が一気に目減りしてしまいました。

帰国後、店舗を開くに当たり、自己資金だけでは不足が生じたため、金融機関から融資を受けました。

融資にかかる事業計画作成では、商工会や金融機関から「計画の勘所」についてアドバイスももらい、大変参考になりました。

事業計画を作成する中で、自分の思いを細部まで実現しようとする、と、予想以上に経費がかかってしまうことを実感しました。

開業時に実現できなかった部分もありますが、現在順次充実させています。

開業後も、新たな発見がありました。

当店のお客様は、エキゾチックな雰囲気や洋風の鮎ということで、若い年代の方が多いと予想し、座席を「ブーツを脱がなくてよい」テーブル席にしましたが、実際には50～60代のお客様に多くご来店いただいています。

こうしたお客様には、畳の個室の方がくつろいでいただけるため、2階に座敷の個室を設けることとしました。

アルバイトスタッフに対する教育も、思ったより大変でした。



車椅子の高さに合わせたテーブル席



代表の 安田 孝 さん

開店当初はお料理を出すタイミングが遅れてしまうこともあり、「スタッフの事前教育期間をもっと長くしなければ」と思いました。

2ヶ月ほどで、ようやくフロアスタッフが満足に料理をお出しできるようになりました。

店に対する自分の思いは、まだ実現の途上にあります。

今後、メニュー、サービスを更に充実できるように、改良を進めていきます。

創業時は、経験者に相談を

私の場合、創業時、創業後とも、驚きの連続でした。

飲食店開業に係る浄化槽の設置義務や、税金の詳細などは、個々の状況により千差万別であるため、支援機関に100%教えてもらえるわけではないと思います。

これから創業を目指す方には、「つい最近創業した人」に経験談を聞くことをおすすめします。実体験が、最も参考になります。

DATA

店 名：創作鮎 喜久

業 種：鮎店

代表者：安田 孝

創 業：平成25年5月

住 所：豊後大野市三重町赤峰2995-9

T E L：0974-22-7123