未来への前進

Step to the future

姫路商工会議所支援で未来へ、
ぐっと前進された会員事業所をご紹介します！

だしのきいた料理屋さん
小料理 ひさと

代表者　佐々木 博

〒672-8014 姫路市東山170-1
TEL 079-245-7115　FAX 079-245-6188
URL：https://www.hisato-2005.com/

店主 佐々木 博さん

商工会議所はこころのよりどころ…2回の補助金採択は経営の見直しにもなりました

事業内容：飲食店

支援メニュー
①小規模事業者持続化補助金の活用（2回の採択）
②労働保険事務組合への加入
③簡易人間ドック
④融資相談
⑤広報サービス利用

Q 貴社のこれまでの状況を教えてください！

A 15歳の時に、和食の道を志し、姫路市内の和食店や寿司屋などで修行を積みました。修行は厳しく、辞めていく同僚も多かったですが、先輩に自分の腕を認められたい、同期に勝ちたいという思いで、寝る間も惜しんで技を磨きました。

創業したのは、35歳の時。創業時には、自分を料理人として認めてもらいたいという思いではなく、お客様を喜ばせる料理を提供したい、お客様に笑顔になってもらえるお店にしたいという思いが芽生えていました。

そんな思いから、伝統的な和食の調理法や食材を大切にした料理を心がけています。カウンター席からは、自慢の包丁さばきを楽しんでいただけるよう、設計にもこだわりました。

一番のおすすめは、名物の蒸し穴子寿司。前どれの穴子を、長年磨き上げた職人技で、ふわふわとろとろの食感に仕上げています。お客様からも人気で、手土産にも重宝していただいています。

Q 姫路商工会議所に相談していかがでしたか？

A 商工会議所の職員の方が、巡回に来られた際に、「小規模事業者持続化補助金」を案内していただいたのが、転機となりました。実は、それまでは商工会議所に加入しているだけで、上手く活用できていなかったんです。補助金と言われると、私のような個人事業主には、縁の無い話と思っていましたが、職員の方の助言を受けながら、補助金の申請書を作成していると、経営の現状や課題を見直すことができ、もし補助金に採択されなくても十分だと思えるほど、勉強になりました。

結果、2度の補助金採択を受け、お店を広報する垂れ幕やパンフレットを作成して、新規顧客の獲得や名物料理のブランド化に成功しました。

また、40歳を超えてからは商工会議所の人間ドックを毎年受診したり、従業員と自社を守るために労働保険に加入したりと、万が一への備えもサポートいただいています。

経営の悩みは、家族や同業者には相談しにくく、孤独な思いをしている経営者は多いのではないでしょうか。私はそうした悩みを商工会議所に相談して、心を軽くするだけでなく第3者の目線から定期的に経営状態のチェックをしていただいています。

Q 今後の目標を教えてください！

A 今は、イベントや会議の際にご利用いただく企業向けのお弁当のパンフレット作成に取り組んでいます。お弁当は、いろどりを考えて食材を組み合わせたり、季節感を出すために旬の食材を取り入れたりして、お客様が喜んでくださる姿を想像してひとつひとつ丁寧に作っています。

自分の好きな料理を生業にできること、お客様が数ある飲食店から当店を選び、私の料理を美味しいと言って食べてくださることに感謝し、これからもお客様の笑顔のために、美味しい料理を提供できるように努力します。

名物蒸し穴子寿司
魚料理が特に得意な店主の技が光ります

店主こだわりのカウンター席は
京都を思わせる上品な佇まい

企業向けお弁当商品
ぱっと目を引く鮮やかさと妥協を許さない確かな味