

夢をカタチに

姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に
お話を聴きました。

晴るばる

代表者 森 優治

創業時期 2020年7月

所在地 姫路市安富町安志142
TEL 0790-60-3006
定休日 水・金・他不定休有
営業時間 11:00~15:00
Instagram @harubaru2020



7月にオープンした古民家ランチ店です。
振り子時計が時を刻む和モダンな店内で
ゆったりとしたランチタイムをお過ごしください。

縁側の席からは、店主が心を込めて世話をしている
庭園を眺めてリラックスすることもできます。
ご来店の際は、事前にお電話でご予約をオススメします。

創業に至るまで

食品メーカーなど食に関わる仕事にずっと携わってきました。サラリーマン時代は、目標達成のためにがむしゃらに働きすぎていたこともあり、「もっと自分の心に正直に生きたい!」と退職を決意しました。ちょうど、親族が安富にある古民家や畑の今後に頭を悩ませていたこともあり、その古民家を改装して、畑で作った食材を提供するランチ店を開業できないかと考えました。古民家のリノベーションやお店のテーブルなどは、親戚の工務店に依頼したほか、看板やメニューを飾るイーゼルなどは、息子と一緒に手作りました。そのおかげで、古民家の雰囲気によりマッチする温かい内装になったのではないかと思います。

7月にオープンし、地元の方を中心に、徐々にお客様が増え、有難いことに満席となる日が続いています。「また来たよ!」とリピーターの方がお見えになると、やりがいを感じます。

創業してよかった

当店では、基本的に1テーブルにつき1日1組限定で、お客様に時間を気にせずゆっくりと過ごしていただいています。日々の忙しさを忘れて、料理とおしゃべりを楽しみ、店名の通り「晴るばる」とした気持ちでお帰りい

ただけるように心がけています。

ランチメニューは、毎朝市場で仕入れる新鮮な魚や、野菜ソムリエの資格を持つ私が手塩に掛けて育てた野菜をできるだけ使うなど素材にこだわっています。実は、実家が漁師で魚の目利きにも自信があるんです。人気があるのは、「さつま芋入り黒酢の酢豚とお刺身ランチ」。このメニューは、1ヶ月半程度でメインの内容を変えています。12月上旬頃に新しいメニューが始まる予定なので、ぜひお越しください。

相談してよかった

創業にあたり、資金繰りの相談に商工会議所に電話しました。創業前は不安が大きかったのですが、対応していただいた職員の方の温かい人柄に安心し、商工会議所のファンになりました。創業後も、お店に遊びに来ていただいたり、税理士の先生を紹介していただいたりとかとお世話になっています。

創業を考えている方にオススメしたいのは、商工会議所主催の「創業塾」というセミナーです。創業予定者を対象とした内容で、メニューを作るポイントを教えてもらったり、他の参加者の熱意に刺激を受けたりと受講して本当に良かったと思っています。創業塾の仲間とは今後も交流が続いていて、今度お店でワークショップを開くコラボ企画ができないかと計画中です。

これからの目標

たくさんのお客様に美味しい食事とのんびりしたひとときを提供できるお店として、長く続けていくことができたらと思っています。



店主の親族が絵師をしている高浜焼のお皿やコーヒーカップは味のあるデザイン。ぜひお皿にも注目してください。



のれんは店主の奥様手作り。「皆に助けってもらってオープンできました」と店主は笑顔で語ります。



しょうが、なす、ピーマンなど、安富の自然の中でのびのびと育った野菜たちが、晴るばるのランチメニューに彩りを加えます。