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。

韓国料理 なつめ

代表者　山田 あゆみ

創業時期　2023年1月

所在地
姫路市御立東2丁目11-14

TEL
079-256-6873

営業時間
11:00～15:00

定休日
不定休

@NATUME_HIMEJI

ニンニク不使用で毎日食べたくなる韓国料理

季節の野菜を手作りのキムチやナムルでどうぞ♪

創業に至るまで

幼い頃に飲食に関わる仕事がしたいと思っていましたが、これまで看護師として約16年間働いてきました。緩和ケア病棟では、たくさんの患者様が最期まで食事を楽しみにしていたり、食べることに希望を持っていたりと、食が心と身体に与える力を身に沁みて感じていました。2010年には在日韓国人の夫と結婚しました。出産し、子育てに奮闘する中で、幼い頃の夢を思い出し、夢を叶えたい！と看護師を退職して創業することを決意しました。義母から教わって親しみのあった韓国料理のお店を開こうと、韓国料理店で働いてノウハウを身につけながら開業準備を進めました。

創業してよかった

お客様が食事中にポロっと仰る「美味しいね」が聞こえてくると「よしっ！」と心の中でガッツポーズをしちゃいます！年齢や性別、韓国料理が好きな方や初めて食べる方など、幅広い層の方に食べていただけると嬉しいです。

韓国料理 なつめの魅力

当店でお出しするのは「ニンニク不使用」の韓国料理です！人と接するお仕事の方でも、日にちや時間を気にせずに召し上がっていただけるように試行錯誤を重ねました。いわしや昆布、にぼし、カツオ、アミエビなどからとったダシをしっかりと効かせることでニンニク不使用でも味のインパクトを損なわず、旨みが感じられる味付けになっています。

また、地元農家から仕入れた野菜をチヂミやキムチ、ナムルにしています。料理は定番のビビンバやチャプチェのほか、ポッサム（豚肉を薬味と一緒に野菜で包む料理）や干し鱈のスープなど、韓国ならではの一品もあります。自家製のコチジャンはテイクアウト販売もしています。ほどよい辛さと旨味が特長で、これ一つで味がビシッと決まります。

相談してよかった

テナント探しで難航しているときに商工会議所のことを知り、相談へ行きました。立地条件のアドバイスはとても参考になりました。また、創業塾に参加し、学ぶ楽しさを感じました。仲間との繋がりを作れたことも良かったです。

これからの目標

今後はデザートメニューを充実させたいな、と思っています。まだまだ手探りの状態ではありますが、地域の皆さんに長く愛されるお店を目指します。

国産野菜がたっぷりの石焼きビビンパ

豚チゲ定食

大根葉とりんごのキムチ

店内は韓国古民家風