



# 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。

## お好み焼き 上よし

代表者 上田 里江

創業時期 2023年11月

### 所在地

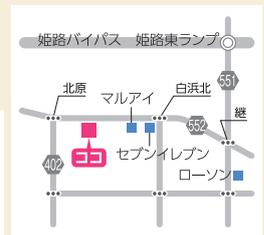
姫路市北原544-1

### 営業

火、水、木、金、土  
昼 11:00~14:00  
夜 17:30~22:00

### Instagram

@ueyoshi\_ekonomiyaki



## 常連だった私がお店を引き継ぎ お好み焼き屋さんへ転身

だし香るトロっと食感のお好み焼きが自慢です!

### 常連で通っていたお好み焼き屋を引き継ぎ創業

これまで飲食店やアパレルショップに長年勤務した経験から、人と話すことが大好きで、いつか自分の店を持って、人と接する仕事がしたいと思っていました。常連で通っていたお好み焼き屋の店主と「ココっていいお店ですね。」「そう、だったら継いでもらおうかな?」と何気なく交わした言葉がキッカケで、1年半程前には「それで、いつからやってくれるの?」と事態が急展開。そこからどんどん話が進み、昨年11月に創業しました。

### 家族の支えなしには創業できなかった

実は、お好み焼きが大好きで、お店を引き継ぐと決まる前から、知り合いに専用の鉄板を作ってもらい、自宅で人知れず、お好み焼きの練習&研究を重ねていましたが、いざ創業準備として始めると買い出しや仕込みをはじめ、連日朝から深夜まで激務に追われました。お店をオープンしてからも自分のルーティンを作るまで何度もしんどい思いをしましたが、その度に家族に支えられ「がんばろう!」と思えました。また、お客様が残さずに綺麗に食べてくれたり、何度も足を運んでもらえたりすると、とても嬉しく、お店を引き継いで良かった!創業して良かった!と思います。



トロっと食感のお好み焼き



お好み焼きを待つ間におでんも



広いテーブルでゆったり



青いのれんが目印

### 「家では食べられない」お好み焼き

丁寧に作ることにこだわったお好み焼を、ぜひ一度ご賞味ください♪独自ブレンドの粉と毎朝鰹節からとる出汁、とろろ、そして通常より細かくカットした山盛りのキャベツで、あっさりした味付けとトロツとした食感が特徴です。人気メニューのすじ玉に使う牛すじは、殆んどが赤身で肉の柔らかさには皆さんが驚かれます。もう一つのお勧めは粉末の唐辛子を生地練り込んだ辛くて美味しい「赤玉」です。一度食べたら忘れられない一品で、多くのお客様を虜にしています。

### 会議所の担当者になんでも相談

知り合いの美容室のオーナーから「商売のことなら商工会議所に行ったらいいよ」と勧めてもらい相談に行きました。担当の方には分からないことを、本当になんでも相談して、不安を1つ1つ解消することができました。

### おうち感覚でくつろげるお店に

お客様がお店に歩いてやってきて、集まったみなさんに楽しい時間を過ごして頂けると、幸せな気持ちになります。おうち感覚でくつろげる、いつまでも、地元のみなさんに愛されるお好み屋さんでありたいと思っています。