

# 夢を力タチに

姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に  
お話を聽きました。



## 手間ひまと対話が生む一皿

### 夢の芽生えから開業まで

中学3年生のときにテレビで見た料理人の所作に心を奪われ、食べることが大好きだったことも重なり、将来は自分の店を開きたいと考えました。調理師会に入会して学びを深め、約20年間にわたり大阪や岡山の飲食業界で経験を重ねるなかで、料理への情熱はいっそう強くなりました。やがて「感動と喜びを届ける店を、地元・姫路で」との思いが固まり、姫路に帰郷。駅前の飲食店で働きながら、町の状況を調査し、物件を探していたところ、「ここなら自分の夢が実現できる」と思う物件が見つかり、暖簾を掲げるに至りました。

### 「料理屋 らぼ」の魅力 一手間ひまと体験価値

便利さや時短が優先されがちな時代だからこそ、食材本来の味がまっすぐ伝わる一皿に価値があると考えております。カウンターのみの空間で、お客さまと会話を交わしながら目の前で仕上げるライブ感を大切にしています。出汁の香り、焼き上がる音、湯気の表情まで楽しんでいただけるよう、化学調味料に頼らず、丁寧な下ごしらえと火入れで“和食の余韻”を生み出します。懐石料理と言えば、コース料理が主ですが、当店ではコースを設定せず気軽に懐石の醍醐味を味わえるよう工夫しています。また、ゆかりのある岡山・兵庫の地酒も揃え、料理との出会いを一層豊かなものにしています。

### 創業して実感したこと

カウンター越しに交わす言葉が、そのまま料理の仕上がりに反映されることを日々実感しました。「今日は少し軽めで」「旬をしっかり味わいたい」といった声に即応でき、お客様の表情がほころぶ瞬間に立ち会えました。



## 料理屋 らぼ

代表者 須方 健一郎

創業時期 2025年5月

### 所在地

姫路市塩町205  
くりすたる横丁東館104

TEL 050-8884-9835

### 営業時間

18:00～23:00

### 席数

11席(カウンターのみ)

定休日 日曜日



また、ライブ感やシズル感のある提供を心がけたことで、料理が“体験”として語られる場面が増えました。さらに、単品を自由に組み合わせられる気軽さが新しい層の来店につながり、常連の方との関係も深まりました。料理を通じて人と人がつながり、店が小さなコミュニティになっていく手応えを得ました。

### 姫路商工会議所に相談して得られた安心感

創業時には、各種補助金や創業融資の情報提供、事業計画書の作成支援を受け、計画の骨格を明確化できました。あわせて創業塾に参加し、原価や数値の見方、販促の基本を体系的に学んだことで、開業後の意思決定がぶれにくくなりました。必要なときに専門家へつなげていただけたことも心強く、伴走支援の大切さを実感しました。

### これから の目標 一台所から街へ、つながりをひろげる

まずは店の土台を確かなものにし、軌道に乗り始めた段階から他店とのコラボイベントや料理教室を企画していきます。生産者のもとを訪ね、作り手の物語を取材して発信し、店ではその素材の魅力を一皿にしてお届けします。動画配信など新しい手段も取り入れ、地域の食文化をたのしく学べる機会を広げていきたいと考えています。将来的には、独立をめざす若い料理人の相談にも乗り、姫路の食の土壤づくりに貢献できる店へと育てていきます。手間ひまと対話を大切に、これからも一皿一皿に「おいしい体験」を重ねていきたいです。