



炭火で引き出す素材の旨み
姫路に新たな食の拠点を

創業のきっかけ・背景

長年、会社員として企業に勤務する一方、休日には友人や知人を自宅やキャンプ場に招き、炭火料理を振る舞ってきました。料理を通じて人が笑顔になる姿に大きな喜びを覚え、飲食業への関心が次第に高まりました。数年前から飲食店で調理や接客に携わり、現場の経験を重ねる中で独立への思いを強めてきました。その後、別の店舗を間借りし自ら料理を提供する機会を得たことにより、顧客の反応やリピーターの存在から確かな手応えを得ました。そして、知人から良い物件を紹介されたことをきっかけに、開業を決断しました。

炭火料理の魅力と店舗の特色

店舗のコンセプトは「五感で味わう心地よい空間」です。鶏・魚介・野菜・ジビエなど多様な素材を炭火で調理し、素材本来の旨みを引き出すことに力を入れています。隔週で仕入れる朝締め鶏や、一夜干しにした魚介を炭火で炙るメニューは、市内でも提供が限られており、独自性を有しています。店内は換気設備を強化し、従来の炭火料理店に見られる煙がこもりやすい環境と異なり、臭いを気にせず過ごせる空間です。さらに、店内にジャズを流すことで落ち着いた雰囲気を演出しており、居心地の良さも大切にしています。



夢を力タチに

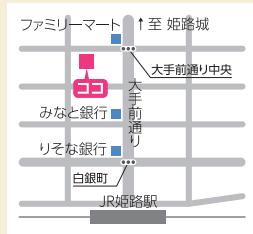
姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に
お話を聽きました。

goDiego

代表者 吉田 利隆

創業時期 2025年7月

所在地 姫路市白銀町60-1
TEL 090-7485-9048
営業時間 18:00~24:00 (L.O 23:00)
席数 カウンター6席
テーブル4席×2卓
定休日 月曜、火曜



創業を通じて得られた実感

開業後は、想像以上に多くのお客様に来店いただいています。常連として通われる方だけでなく、新規のお客様からも「ここでしか味わえない」との声をいただき、提供する料理への自信を深めることができました。特に、ワインや日本酒と組み合わせて楽しむお客様が多く、リピート利用へつながっています。日々の営業を通じ、当初描いていた事業計画が実際の成果として表れており、創業の意義と手応えを感じています。

商工会議所から得られた支援

開業準備に際しては、創業塾を受講し、経営計画の立案や補助金制度の活用方法について学びました。調理技術や情熱だけでなく、数値で事業を管理する重要性を理解できたことは大きな学びとなりました。また、個別相談を通じて融資や補助金に関する不安を一つずつ解消することができました。制度を正しく活用し、資金調達ができたことで、創業準備を順調に進めることができました。

今後の目標と地域への波及効果

今後は、地元農家との連携により新鮮な野菜を直接仕入れ、地域食材の発信拠点としての役割を果たすことを目指していきます。さらに、店舗2階の空きスペースを子育て世代の交流拠点として活用し、子育て中の女性の雇用を促進することで、多様な働き方を実現する展望を描いています。料理を通じて顧客に新しい体験を提供し、地域社会とともに歩むことで、姫路の街に新たな賑わいを生み出していくたいです。

