

大正ロマン溢れる空間で楽しむ
素材の力を引き出した和食と心癒す音楽のひととき

<企業概要>

事業者名	一汁三菜 天音食堂 (あまねしょくどう)	業種	飲食業
所在地	飯田市八幡町 2100-3	設立年月	平成 26 年 4 月
連絡先	電話 0265-55-3259		
	ホームページ URL https://ja-jp.facebook.com/amaneshokudo		

●私たちの会社（事業所）は

大正ロマンあふれる店舗で、心と体にやさしい「一汁三菜」の和定食メインの食堂を運営しています。「天音食堂」の店名は、「天の恵み＝食材」と「癒しの音楽」に由来しています。栄養バランスを意識した、安心して美味しく食べられる食材を使った和定食を、心癒される素敵な音楽を聴きながら楽しんでいただけます。



小池 正昭 店主

●事業をはじめたきっかけ

私はこれまで、高級鮨店、居酒屋、旅館の板前として 22 年間飲食業に携わっていましたが、いつかは独立したいと思っていました。複数の職場で経験を積みながら、必要な自己資金を確保できたタイミングで起業を決意しました。地域で気軽に和食を食べられるお店が少ないと感じていたため、特に健康を気遣う中高年齢層の女性の方をターゲットにした和定食の食堂を開店しました。



大正 12 年に建てられた店舗



レトロな雰囲気が流れる店内

● 独自に取り組んでいる事業、新たに実施したこと

通常のランチ、ディナー営業や宴会のほかにイベントも企画しています。知り合いの助産院と提携し、月に一回、妊娠中の方や乳児を持つ女性の方を対象に「姫ランチ」というイベントを開催しています。助産院の先生を囲んで、「妊娠中に必要な栄養」や「夏バテを防止する食べ物」などの各回のテーマに沿った特別メニューを食べていただきながら、情報交換や楽しくお話をさせていただくという内容です。



定食メニューは品数が豊富

● 事業成果

お陰様で、開業二年目で創業計画の三年目の売上を達成しています。お客様の約7割は女性ですが、ランチにはサラリーマンの方にも多くご利用いただいています。複数のSNSを駆使し、お店の宣伝をしています。それらを見た県外からのお客様にも来ていただいています。



昔懐かしい「ポークカツレツ」

● 事業を実施しての感想・今後創業等を考えている方へのアドバイスなど

飲食店を開業して感じていることは、料理が美味しいだけではお客様は来てくれないということです。同じ商品でも、宣伝の仕方でお客様の印象は全く変わってきます。実際に東京の人気店を食べ歩いて商品の魅せ方の勉強をするなど、どうすれば当店の料理を食べたことがない方が「美味しそう」と思い、お店に足を運んでいただけるかということを常に考えています。

開業前の準備は大変でしたが、その後の店舗運営はもっと大変です。料理人にとって自分の店を出すということは夢ですが、開業は「ゴール」ではなく、「スタート」であり、事業開始前から将来を見据えて創業計画を立てることが大切です。

● 今後の展望、PR等

今後も「一汁三菜」の和定食を食べていただくことで食の大切さ、和食の素晴らしさを伝えていきたいと考えています。現代では食生活が大きく変わってきていますが、一日一食は和食を食べることをおすすめします。

栄養バランスが良く、旬のものを使った季節感のある当店の和定食を食べに是非お越しください。

● 支援機関・支援内容

- ◆ 飯田商工会議所（相談、助言）
- ◆ 県下伊那地方事務所（創業支援資金）