

Case.12

地元厚木産の 新鮮な野菜をたっぷり使った ストウブ料理専門店



おおはし ゆか
大橋 由香 さん

第6期生(平成25年度修了)

商号 (株)はるひ 店名 はるひごはん

創業日 平成26年4月

創業時の年齢 33歳

所在地 厚木市幸町1-14

電話番号 046-258-6873

事業内容 ストウブ料理のカフェ・
ケータリング・教室、
ストウブ鍋の販売など

幸町にあるフランス製のストウブ鍋を使ったカフェレストラン「ストウブピストロ はるひごはん」。代表は料理研究家としても活動をされている大橋由香さんです。料理のテイクアウトやケータリングも可能です。

地元で仕事がしたいと思い 起業スクールを受講

飲食店の経営、イベント講師、料理教室の運営などを行っています。もともとは百貨店でストウブ鍋を使った調理実演や、フードコーディネーターの仕事をしていましたが、都内まで食材や機材を持って仕事に行くのは大変で、長く続けられるように地元で仕事をしたいと考えていました。また、企業からの依頼であるため制約が多く、もっと自分の表現が

できる場を作りたいと考えていました。そんな時に広報紙で起業スクールのことを知り受講しました。



11月に物件を見つけて 4月には開業

起業スクールを受講した時点では、事業計画はまだ漠然としていましたが、講義で創業計画書を作るうちにイメージが具体化してきました。受講後も講師の先生のサポートがあり、前の店舗は、たまたま先生に誘われて不動産屋に行った時に見つけたものです。不動産が見つかったからは、金融機関に融資の相談に行き、翌年の4月には開業していました。

外食でも安心して 食べられる料理を

料理には地元厚木産の新鮮な野菜をたっぷり使っています。ストウブ鍋を使った無水調理（一滴も水分を入れずに調理）で作った料理をメインに提供しています。普通の鍋だと水分を入れる分、食材の持っている旨味が薄まり、調味料もたくさん必要になります。無水調理だと、化学調味料や出汁を入れなくても、ちょっとした塩だけで食材の旨みが詰まった美味しい料理ができます。このような、安心・安全でシンプルな調理を心掛けています。

起業を目指す方へ

反対されて止めてしまうくらいなら起業は止めた方がいいと思います。誰に何と言われようと始めた人が上手くいっていると感じています。もちろん、様々な助言に耳を傾けることも大切です。自分の考えを常に巡らせ、臨機応変に対応できることが大事ではないでしょうか。



レストランは みんなが元気になれる場所

平成29年4月に店舗を旭町から幸町に移転して、リニューアルオープンしました。今後は、厚木土産になるような焼菓子を開発したいと考えています。

あと、ストウブ鍋をもっと知ってもらいたいです。料理教室に来た方からは「料理が楽になった」「料理が好きになった」と声を掛けられます。料理で人は幸せになれると思っています。もっとたくさんの人にお店の料理で幸せになってほしいですし、ここで食べたものをお家で作ってみようとか、面倒な時はまたお店に行こうとか思ってもらえたら嬉しいです。

