

Case.6

北海道直送の旬の食材を使った自慢のジビエ料理



せき けんじ
関 健児 さん

第5期生(平成24年度修了)

屋号 ウルマンアイノ

創業日 平成28年3月

創業時の年齢 33歳

所在地 厚木市中町2-1-1

KSビル4F

電話番号 046-244-5979

事業内容 北海道の食材を使った
イタリアンレストラン

本厚木駅から徒歩1分にある「ウルマンアイノ」。オーナーの関健児さんは、斜め窓の明るくオシャレな店内で、ふるさと北海道の食材をたくさん使った美味しい料理を提供しています。

受講をきっかけに本格的に起業を決意

私は、通勤バスに貼ってあった「あつぎ起業スクール」の広告を見て、軽い気持ちで受講しました。受講しているうちに、周りの仲間から刺激を受けて、本格的に起業を目指すようになりました。そして受講後に、北海道真狩村で野菜を作っている方と出会ったことがきっかけで、ふるさとである北海道の食材を使ったレストランを構想しました。

北海道の旬の食材を食べてもらいたい

お店の料理は、北海道の信頼できる生産者から直送された食材を使っています。根菜類や牛、鶏、豚などの肉類も北海道産で、エゾジカを使ったジビエ料理も提供しています。薬物は鮮度が大事なので、厚木産を使用しています。

お薦めはステーキとラクレットです。北海道産の厳選した食材を生かすため、シンプルな調理を心掛けています。

ここでは時間を忘れて楽しんでもらいたい

お店に来られる方々は、女性のお客が多いですが、歓送迎会など団体での利用も可能です。

大手の飲食チェーンでは、2時間制など時間で追い出されてしまうことが多いのですが、ここでは時間を忘れてくつろいでもらいたいと思っています。料理はもちろんですが、サービスやお店の雰囲気をお客様に満足していただけるように心掛けています。



受講生や講師との交流がスクールの魅力

起業で苦労したことは、物件探しと資金の調達でした。融資を受ける際に飲食店の経験がないことを問題にされたのです。講師から「何かあったら相談してくれ」と言われていたので、講師と連絡を取り、何度も事業計画書をチェックしてもらいながら練り直し、希望どおりの融資を受けられました。希望どおり融資を受けられたことで、今の物件を借りることもできました。

他にもお店のホームページを、講師の方に個人で依頼して、作ってもらいました。

起業を目指す方へ

開業資金を準備しておくことも大切ですが、自分のお店に生かせることがないか常にアンテナを張っておくことが大事だと思います。「この商品はお店で使える」「こうすればお客様に喜んでもらえるかも」とイメージを固めておかないと、特に飲食店やサービス業では現実とのギャップがあり、構想が明確でないと長続きしないかもしれません。

