

創業制度利用者のご紹介について

地元食酒 れいほく村

店主

かわだ あきかず
川田 晶一さん

長く飲食業の世界に身を置いてきた川田晶一さん。昨年8月、満を持して独立し、自分の店をオープンさせました。

生まれ故郷の食材をふんだんに使う、その名も「地元食酒 れいほく村」。

自慢の嶺北の食材に、たっぷりの愛情を込めて作る料理の数々は、多くのファンを魅了しています。



料理の道一筋、30年のキャリア

土佐町出身の川田さんは、中学校を卒業した次の日から料理の道へ。身の回りには料理人として生きるカッコいい先輩たちがいて、迷いない選択でした。

最初に勤めた店で4年間基礎を積み、その後はいろいろな味や技術を身に付けてきて、和食のお店を渡り歩きました。人当たりがよく、盛り上げ上手な川田さんを慕って、ついて来るお客様も多かったといいます。

15歳から、コツコツ働くこと30年。料理は好きでも、年齢とともに午前3時、4時まで働く昼夜逆転の生活が辛くなってきた川田さんは、2つの「働き方改革」を考えました。1つは、自分の納得のいく料理を出して、お客様に喜んでもらうこと。もう1つは、その日のうちに家に帰る暮らしをすること。2つの条件を満たすべく、自分の店を持つことを決意しました。

勤めていた居酒屋チェーンを辞め、すぐに物件探しに動き、ほどなく不動産屋から「店舗が空く」という情報入手。物件を見に行き行って気に入って、すぐに契約を決めました。内装や什器もすべて自前で準備しなくてはならず、まとまった資金が必要でした。そこで、物件を仲介してくれた不動産屋の担当が元銀行員というご縁から、高知県信用保証協会について教えてもらい、スムーズに融資を受けることができました。

その後、よさこい祭りやお盆の帰省客で集客が見込める8月の開業を目指して、内装、メニュー開発、ホームページの立ち上げなど準備を進め、2019年8月1日に「地元食酒 れいほく村」をオープンしました。

会社概要

〒780-0841
所在地 高知市帯屋町1-2-12
俵屋ビル1F
TEL 088-802-5388



嶺北産食材への自信と愛着

川田さんの一番のこだわりは、嶺北産の食材をおいしく無駄なく使うこと。嶺北は食材の宝庫であり、料理人としても地元人としても大きな自信と愛着があります。土佐あかうしやアメゴ、親鶏、野菜等を仕入れに週に2~3回は嶺北に通うと言い、「お酒は地酒の桂月、お米は実家の米やきよ」とにっこり。

メインとなるのは、やはり土佐あかうし。兄が店長を務める量販店からブロックで仕入れ、丁寧に火入れ。実家の近所に土佐あかうしを飼う農家もあり、「ぜひみなさんに味わってほしい」と、価格もリーズナブルに設定しています。「嶺北の野菜はやっぱり味が違う。アメゴはきれいな水で育ちゅうし、親鶏も捌きたてのものを仕入れゆうきね。地域の方が作るキムチもあるで!」と、嶺北の食材にぞっこん。素材の味そのものを引き立てるように料理をするのが川田流です。

料理はすべて川田さん一人で手掛けるため、早い時間から仕込みを行うものの、夕方以降の調理場は大忙し。ホール20席と7人用の個室1部屋を回すのは大変ですが、自分で作った料理を食べていただきたいという思いもあり、泣き言は一切なし。年末は目が回るような忙しさで、「どうやって回したのか、覚えていません。あたふたしている間に終わっていましたが、12月を乗り越えられたことで、自信がつかえました」と川田さん。今は、さらにスムーズにまわしていくために、調理補助の人材が欲しいと考えています。

生産者のみなさんの笑顔が喜び

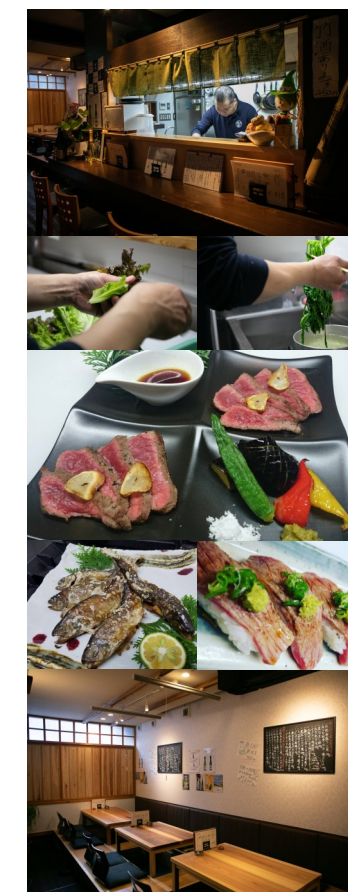
オープンから7カ月が経ち、「れいほく村」の存在が口コミで広がって、常連のお客様も増えてきました。一番うれしいのは、嶺北の人たちが食べに来てくれること。生産者のみなさんが、貸切バスや泊りがけで来てくれることもあるのだとか。食材を生み出した人たちにおいしく食べていただくのはもちろん、お客様が「おいしい!」と食べている姿を見てもらうことがやりがいです。

開業時は不安もありましたが、開店以来黒字経営が続いてほっとしている川田さん。インターネットのホームページで予約を取れるようにしたことで、早い段階から席が埋まっていくのだそうです。積極的な広告・宣伝は行っていませんでしたが、オープン当初、度々メディアに取り上げられ、認知度がアップ。一人では対応できないほど電話が鳴り続けた時期もあったといいます。

「トントントンとここまで来ましたが、まずは1年をよかったねと終われるようにしっかりやります!」と気合も十分。「早く借入金を返済して肩の荷を下ろし、楽しくやっていきたいです」と笑みがこぼれます。

店の経営はすべて税理士さんに任せていますが、現場に立ちながらの経営は、「思ったよりもしんどい」と川田さん。現場ありき、お客様ありきの中で、常に売上や利益と向き合わなくてはなりません。「何よりも、病気になると店を開けられませんか、そこから即赤字になります。買い出しの時もマスクは絶対!」と、自己管理を徹底しています。

今日も元気いっぱいおいしい嶺北の味を提供してくれる「れいほく村」です。



コラム 創業者に聞く! 保証協会利用のご感想



大きなお金を借りるのは初めてのことでしたが、親身になっていただき、心強かったです。

また、面談の際の必要書類のレクチャーや、専門家派遣事業による創業計画の策定のお手伝い、スケジュールの進捗管理等をしていただき、とても助かりました。

取材へのご協力ありがとうございました!

