

“四季を感じる空間づくり” のため店舗改装を行いました！

有限会社 日本料理ほう吉／斐川町商工会

- 業種 日本料理店
- 住所 島根県出雲市斐川町荘原3180-24
- 電話番号 (0853) 72-2117
- 営業時間 昼 11:30～14:00
夜 17:30～22:00
- 定休日 月曜日
- ホームページ 「日本料理ほう吉」で検索
<http://houkichi.com/>



私は

『事業承継新事業活動支援助成金』
を活用しました！



島根県の空の玄関口“出雲縁結び空港”のほど近くにある日本料理店。「どなたでも気軽に日本料理が楽しめるように」と造られた和モダンで落ち着いた空間では、季節の移ろいをゆっくりと楽しむことができます。伝統の日本料理から創作日本料理まで仕立てる、専務取締役の岩谷匡浩さんにお話を伺いました！

取り組みのきっかけはなんですか？

創業者の父が地域密着を大切にしていることもあり、宴会、お食事会、記念日、法事などをお受けすることが多くあります。そんなお客様の大切な日に寄り添うためには料理だけでなく空間づくりも重要だと思い、日本料理のように四季を感じていただける店舗へと改装する決意をしました。

取り組みの成果・効果を教えてください！

店舗改装で一番こだわったことは、「日本料理につながる物語」です。日本の伝統技術である組子障子や紋様、壁色などで四季を表現し、しつらい、料理とともに空間を楽しんでいただけるように工夫をしました。店舗改装と併せて作成したホームページを見て観光客や若い世代の方にもご来店いただけるようになり、私の目指す“伝統と創造を大切に日本料理の魅力を発信する”に一歩近づけた気がします！

商工会からどのような支援を受けられましたか？

“思い”の段階から私の考えを拾い上げ、実現させるための道筋を提案していただきました。専門家派遣、補助金活用、事業承継の検討、融資、決算書の見方、IT活用などのほか、「空間で四季を表す」という考えを形にしてくれる組子職人もご紹介いただき、本当にありがたく思います！

専務取締役 岩谷匡浩さん

商工会の存在は知っていましたが、何をもらえるのか、何を願っていたのか分かりませんでした。金山さんと色々な話をすることで商工会のことが分かるようになりました。諦めていたことが改善され、経営に対する考え方も変わり、前向きに事業に取り組むことができています。商工会の皆さまには本当に感謝しています！これからもよろしくお願いします！



金山英生（経営指導員）

岩谷さんとは、青年部活動を通して何でも話せる関係性が築けました。事業承継を意識されている中、これからどのようなお店にしていきたいかを聞き、実現に向け一緒に考えさせていただきました。岩谷さんの思いが詰まったお店づくりができるよう、今後も支援していきます！