

AMUSE
(あみゅーず)



代表
あらかわ すすむ
荒川 侑氏
所在地：
仙台市青葉区一番町2-7-3
サンモールシティビルB1F
TEL：022-796-1983
URL：
<https://www.facebook.com/amuse.sendai/>

旬の食材と世界のワイン ソムリエの資格も生かして『食』の魅力を伝えたい！

お店づくりに生きる たくさんのお出会いと経験

幼いころから台所に立つ祖母や両親の姿を見て育ち、飲食業に携わりたいと思っていました。

調理学校に進学し、実習で訪れたフランスでおいしいワインと出会ったこと、そして食に携わる人たちの情熱を感じられたことが、自分のお店を持ちたいと思っただけです。フレンチを堅苦しくなく楽しむことや、生産者さんの思いの詰まったワインがたくさんあることを知り、「いつか自分の店を持つてワインや料理の魅力を発信したい」という気持ちが大きく膨らんでいきました。

卒業後は、料理人として仙台市内のフレンチレストラン・ワインバーに就職して接客の楽しさを学びましたし、ソムリエの資格も取得しました。また、何より、ワインを扱う同業者や世界中の生産者と出会って関係を深められたことが、今、品質を守って安心な食事を提供できることに生きているのだと感じています。

窓口相談を通じた スムーズな開業

開業に当たっては、商工会議所の窓口

相談を活用しました。何度も足を運ぶことで、目標と課題を明確にできたことが、スムーズな開業につながったと感じています。開業後のフォローアップ制度も充実していると感じていますので、今後もしっかりと活用しながら、自分の理想とする店づくりができるよう、まい進してまいります。

初心を忘れず 飲食の魅力を発信したい

当店は今年6月にオープンしたばかりですが「お客さまの好みや気持ちに寄り添い、すてきな時間を過ごしていただくお店」を目指し、初心を忘れることなく努力を続けていきたいと思います。

このお店から「飲食の魅力」を広く発信していければうれしいですね。



荒川さんが自信を持って選んだワインと食事をゆっくり楽しめる落ち着いた雰囲気のレストラン

合同会社いち福
(いちふく)



代表社員
いわま たつや
岩間 竜也氏
所在地：
仙台市若林区若林3-11-17
TEL：022-286-6537

お客さまにおいしく食べてほしい それが「いち福」の思いです

定番から季節のオリジナル そして祝い商品まで

先代の父は、もともとすし店を営業していたのですが、それまでシャリ(酢飯)に使用していたササニシキで作る「だんご屋」として、当店を再スタートさせました。おとし、その父が亡くなり、現在は母と兄弟3人で家業を継いでいます。

当店のだんごは、宮城県産ササニシキ100%。米で作る風味あるだんごです。お餅は、宮城県産ミヤコガネ100%です。く、伸びとコシのあるお餅です。保存料や添加物は一切使用せず、毎朝、その日の分をその日に作っています。定番商品の他にも、いちご大福、栗大福など、四季の食材を生かした季節ごとのオリジナル大福も人気です。

「いち福」という屋号の由来は、もとはひと休みを意味する「いっぷく」からとっていますが、お客さまからは「福があり、そうな名前がいいね!」という声も多く、「1升餅」などお祝い事で使う餅菓子の注文も多く承っています。

地域に長く愛される お店づくりへ

私の前職は精肉店、妹はパン職人、弟



兄弟3人で先代の写真と。家族が力を合わせ、これからも先代の味を守り続けていく。

は美容師と、全く違う分野の職業でしたが、それぞれの職業経験を生かしながら、家族みんなで経営に取り組んでいます。春には、本店の改修と新しいお客さまの獲得を目指して、同じ若林区内に2号店をオープンしました。多店舗経営に伴い、今後の広報手段や資金確保に悩んでいたところ、商工会議所から「小規模事業者持続化補助金」への申請を勧められました。相談のいかにもありまして、無事に補助金の採択を受けられたことはもちろん良かったのですが、申請書を作成する際に事業計画を検討することで、今後の目標や経営ビジョンを改めて考え直すことができたことも、大きな収穫でした。

これからは家族団結しながら、父から引き継いだ技術と味を大切に、お店を地域にしっかりと根付かせていきたいです。