



(株)H2K おとな飯 <sup>かず</sup>和

代表取締役 <sup>いわて</sup>岩手 <sup>かずあき</sup>和明氏

所在地：仙台市青葉区上杉1-8-17 上杉21ビル地下1階  
TEL：022-721-9190



地域で活躍する若手経営者紹介コーナー

当店ならではの知識や技術で  
仙台の飲食業界を盛り上げたい

お客さまが楽しめる  
空間を提供し続ける

当店は、魚料理を中心とした和食とオリジナル料理を提供する和食店です。私は、実家がすし屋だったことがきっかけで飲食業を志すようになり、高校卒業後から30歳まで和食料理店で修業し、2007年に今のお店を開業しました。今までの経験をもとに作り上げた「穴子煮瞬間薫製天ぷら」等、和食をベースとしたオリジナル料理や、全国各地の地酒などの飲み物は、多くのお客さまから好評いただいています。

さりげないサービスも含めて、アットホームな雰囲気でお客さまに楽しんでいただくことを大切に営業しています。

持続化補助金で  
新たな目標へ取り組み

商工会議所には職員の方からの紹介で入会しました。満席時の他店への顧客流出や、効率的な料理の提供などの課題を解消するために申請した持続化補助金では、経営支援員のサポートで採択を受けることができました。それを活用して導入した新たな調理器具により、複雑な調理工程でも安定した品質で調理ができ、

お客さまに料理を出すまでの時間も大幅に短縮できました。現在は、この器具を生かして肉料理のラインアップを増やすことも検討中ですので、早くお客さまに味わっていただきたいですね。

地元飲食業界活性の一助に

今後は、当店のお客さまの満足度の向上はもちろんですが、同業他店舗のサポートも行いたいと考えています。現在も、調理師学校の講師のほか、アドバイザーとして4店舗ほどの飲食店に調理技術などのノウハウを提供しており、切磋琢磨しながらさまざまなスキルを磨いています。

飲食業界は人材不足などの影響で厳しい時代ですが、今日まで培ってきたこの知識や技術を生かすことでお客さまに満足していただきながら、優秀な人材を育成し、業界を盛り上げていきたいですね。



店先に掛かるのれんが隠れ家のような落ち着いた雰囲気を漂わせ、心地よい空間を演出。

建造物の解体工事は、お任せください。

地域、環境を考え高い技術力で  
安心な解体作業を行います。

翔 (株)丸 翔

〒983-0013 仙台市宮城野区中野字神明172-2

TEL：022-388-8685