

Tha Room

店長の中村さんに飲食店業態転換支援補助金の活用についてお話しをお伺いしました



お店の紹介をお願いします

Tha Roomは完全予約制の自然派ワインがこだわりのお店です。

自然派というのに定義はないですが、生産量が少なく普通では仕入れることが難しいところから買っていますので、普段味わったことのない自然の味を感じるワインを楽しんでいただけるかと思います。またワインに合う前菜もこだわって用意しています。



どのような転換をしましたか

主に宴会場(最大25名)として利用されてきた部屋をワインバー専用の新たな店舗として開店しました。今までの宴会場だと、どうしても人手がいるし、このコロナで何よりも需要がなくなってしまいました。これを逆にチャンスと考え、1人でもまわせる店舗づくりをしたいと思ったのが今回の転換に至ったきっかけです。



wine stand

Tha Room

自然派ワインの特徴は？

自然派ワインといってもビオワインやオーガニックワインなど呼び方はいくつかあります。自然派ワインの特徴として、農薬や化学肥料が使われていないので、ブドウそのものの旨みを感じることが出来ます。ワインのイメージは赤ワインは重たくて、白ワインは濃いイメージがあると思いますが、自然派ワインは薄くて、淡くて素材の旨みを感じれるワインです。農作物と一緒に1本出たら1本仕入れるとかはできません。こうしたストーリーを楽しめるのも自然派ワインの特徴です。

当補助金をどのように活用しましたか

ワイングラス、ワインクーラーやお皿、カトラリー、また調理する上で必要となる包丁やまな板、フードプロセッサー、低温調理器、それに感染症対策を踏まえたキャッシュレス対応レジなど転換後の店舗で必要となる備品を購入しました。

オープン後の状況・これからの目標

土日は特に多く利用いただいています。「貸切できますか」とお問い合わせいただくこともありました。ワインについてはこういうワインもおいしい！と気づいていただけるような声も聞く事ができました。目標としてはこのお店を通じて、少しでも自然派ワインを好きになってくれる人が増えて、一般の方に広まっていけたらいいなと思います。

Tha Room (月曜休み)

豊橋市花園町74番地
テナントビル2階 東側店舗
19:00~23:00 完全予約制

当補助金の詳細は
市ホームページへ

