

キッチン山田農園

店長の山田さんに飲食店業態転換支援補助金の活用についてお話を伺いました



お店の紹介をお願いします

豊橋魚市場の近くで開業して6年目。現在は木・金・土・日の営業で、昼はカレーを中心としたボリュームある定食を提供しています。スパイスから作るカレーが好評です。特にじっくり焼いた長ネギと焼き豚の「ネギとんカレー」が大人気です。トロトロの焼き豚がドーンとのった「やきぶたドーンとチーズカレー」も食べて欲しい自慢のカレーです。



どのような転換をしましたか

今まで昼のランチ営業のみでしたが、もともと興味があった麺類を始めたいと思い、それも朝方にラーメンをやったら面白いし、珍しいのではないかと考え、新たに始めることにしました。ラーメンは昔を思い出す懐かしい味の中華そばとなっており、朝だけの限定で早朝5時～8時まで提供しています！飲食店ではなかなか珍しいと思いますよ。



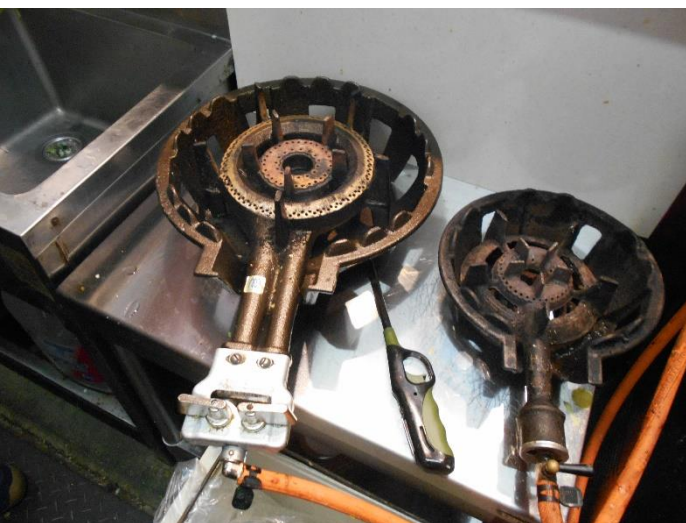
中華そばの特徴は？

一番大切なスープは強いこだわりを持って、作っています。中華そばと聞くと、一見シンプルに聞こえますが、すごく奥が深く、いろんな試行錯誤をしてやっとの思いで完成させました。焼き豚も手作りしています。セットのチャーシュー丼もボリュームがあって人気です。



当補助金をどのように活用しましたか

ガスフライヤーをはじめ、寸胴鍋、一口コンロ、鋳物コンロ、製氷機、冷蔵ショーケース、インバーターコールドテーブル、バーナーやコンロ台を購入しました。



オープン後の状況・これからの目標

お客さんから「おいしいよ」「朝からラーメンいいね！」と言っていただけ、空の丼が返ってくると、やってよかったと実感します。「こんな朝早くやっているお店があるよ」ともっと多くの人に知ってもらい、これからは営業日も徐々に増やしていきたいと思います。夜勤明けの人、早朝勤務の人、または中華そばが食べたくて早起きした人・・・等々たくさんのお客様に食べてもらいたいです。お腹をすかせたお客様を安くてうまくてボリュームがある、そんな料理で喜ばせたい。「おいしかったよ！」の笑顔のために、これからも一生懸命料理を作りたいと思います。

キッチン山田農園

豊橋市下五井町捨田32-1 営業日：木、金、土、日
※ラーメンは午前5時～8時まで

ありがとう