



## 経営指導員の経営相談を活用 地域とのつながりを実感

### 彩葉酒席 日野

〔代表者〕日野剛一さん 〔住所〕三原市港町3丁目8-1  
〔TEL〕050-8883-0557 〔営業時間〕11:30~14:30/17:30~21:00  
〔定休日〕不定休

季節の恵みを大切に料理と、料理に寄り添う酒を楽しめるダイニングレストラン「彩葉酒席 日野」の日野さんに尾田経営指導員がお話を伺いました。

#### ◆開業までの道りを教えてください

幼い頃から料理人を志し、約10年間フランス料理を中心に洋食全般の修業を積み、フランスの渡航経験から、調理技術だけでなく現場での考え方や店づくりの姿勢を学びました。培ってきた経験を形にするため、また、日本人ならではの「おもてなし」を、自分の料理と空間で表現したいという思いが強くなり、開業を決意しました。

当店は、昼は旬の食材を使った定食を中心に、素材の味を活かした心と体にやさしい料理を提供し、夜は日本酒や焼酎に合う和洋の創作料理を揃えた居酒屋として営業し、落ち着いた空間で肩ひじ張らずに料理と酒を楽しめるお店をめざしています。



一皿一皿丁寧に料理を提供する日野店主

#### ◆店づくりのこだわりと開業後の現実はいかがでしょうか

店づくりで大切にしているのは、「良いものを、できるだけリーズナブルに」「できる限り手作りで提供する」こと。特別なことをするのではなく、日常の中でまた食べたくなる味を、丁寧に積み重ねていきたいと考えています。

一方で、開業後は料理以外の部分での難しさも実感しました。資金管理や経営判断、年金・保険・税金といった手続きなど、会社員時代には意識しなかった責任が伴い、支払いの金額の大きさや集客の難しさも含め、経営者として現実と向き合う1年となりました。

そうした中で心強かったのが、商工会議所の経営指導員とのつながりです。開業後は、確定申告をはじめとした経理・申告・源泉徴収票作成に関する相談にも継続的に対応いただき、安心して本業に向き合える環境を整えられました。日々の経営について第三者の視点から助言を受けられることが、様々な判断を冷静に見直す機会になり、数字や制度への理解を深める上でも大きな支えとなっています。



人気メニューの海鮮丼

手書きの看板を日印にお越しく下さい

#### ◆商工会議所を通じてイベント出店もされましたね

商工会議所から「はしご酒」を紹介いただき、昨年初めて参加しました。当日の雨で来店できなかったお客様が、後日改めて来店され、「気になっていたので」と声をかけてくださったことが印象に残っています。こうした出会いから少しずつ店の存在を知っていただく機会が広がっており、地域に根ざした店づくりの大切さを実感しています。

カウンター席のみの小さな店ですが、年末には仕出しの注文も多くいただき、地域とのつながりを実感する一年となりました。今後は、店舗運営の安定を図りながら、事業の幅を広げるための補助金制度や支援策についても前向きに検討していきたいです。

#### ◆お客さまへの一言お願いいたします

まだまだ至らない点も多いですが、これからも一皿一皿に丁寧に向き合い、無理のない形で店を続けていきたいと思っています。気軽に立ち寄り、ゆっくり食事を楽しんでいただけたら嬉しいです。今後ともどうぞよろしく願いいたします。



尾田経営指導員(左)と日野店主(右)

聞き手：本所経営指導員 尾田文治