



たけはらのひ

たけはらのひ



2025.02
vol. 13

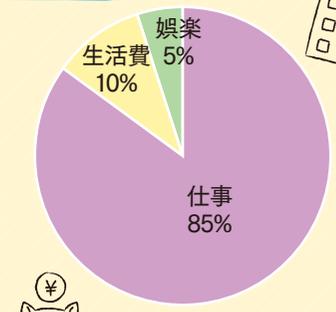


竹原での暮らし

竹原での暮らしは、とても快適です。海があるのもいいところ。時間が出来たら時折海の駅へ行きます。人がとてもあたたかく、お客様や友人が店を紹介してくれています。海が近く自然豊かで生活しやすく、おいしい食材がたくさんあります。竹原市内でほとんどのことが完結できる、コンパクトなところもいい。余裕ができた地域行事にも参加したいですし、「tabenomi sumicco目指して竹原行こう」と言ってもらい、地域活性化に貢献できたらいいなと思っています。



家計グラフ



秋葉 竜也さん・純子さんが働く tabenomi sumicco とは

- 事業所名 / tabenomi sumicco
- 設立 / 2024年4月
- 所在地 / 広島県竹原市本町1丁目10-19
- 代表者 / 秋葉 竜也
- 事業内容 / 飲食店
- 求人職種 / 飲食店業
- 休日休暇 / 定休日：火曜日、隔週水曜、その他

- わが社の魅力 / イタリアンやスパニッシュ中心の洋食店。大切に育てられた野菜やお肉を使用し、ドレッシング、ソース、デザート、フォカッチャなど全て手作りしています。カウンターで一人様、座敷や掘りごたつでみんなで食べ呑みを楽しんでいただけます。



Instagram



PROFILE

秋葉 純子さん

Junko Akiba

- 出身地 / 新潟県新潟市
- 勤務先 / tabenomi sumicco
- 創業年 / 2024年4月
- 趣味 / 料理

PROFILE

秋葉 竜也さん

Tatsuya Akiba

- 出身地 / 広島県廿日市市
- 勤務先 / tabenomi sumicco
- 創業年 / 2024年4月
- 趣味 / 散歩

夢を叶え選んだ場所は
歴史あふれる町並み保存地区
「おいしい」と言ってもらえる料理で
地域活性化にも貢献したい

Point

01 創業のきっかけは？



いつかは自分の店を持ちたいと思い、宮島や尾道などあちこちサーチしていました。竹原は、知人に誘われて実際に訪れたことがあり、

山や海が近く、過ごしやすい気候である、きれいな街並みだなという印象を持っていました。そこで、竹原の物件もWEBサイトで調べたところ、偶然、住居兼の今の物件を見つけたんです。すでに観光地化されてざわざわしているエリアへ参入するより、自分たちが気に入った竹原で夢をかなえたいと思ったのがきっかけです。

Point

02 どんな仕事をしていますか？

tabenomi sumicco では、パスタやパエリア、肉や鶏肉のローストなど洋食をメインとしており、私が料理全般を担当しています。営業時間になると、オーダーを伺い、料理をサーブし、会計をするなどの接客全般を妻が引き受けてくれています。毎朝、まずは食材を買いに行き、仕込みを開始。ソース、デザート、パン、前菜など、仕込み作業は多岐にわたります。パンの仕込みは、練ったり発酵させたりして、焼き上がるまで5~6時間かかっています。



私が料理全般を担当しています

Point

03 どんなことにやりがいを感じますか？



料理を食べてくださったお客様から「おいしい」と言ってもらったときが一番うれしく、やりがいにつながっています。そんな言葉をいただくために、日々「新しい料理を作ろう」と考えをめぐらしています。今後は旬を意識した、季節を感じる料理を提

供し、お客様が飽きることなく、さらに違う魅力を感じてもらえるようにできれば。作ったものを全て食べていただけたら達成感でいっぱいですね。これからも努力を重ね、腕を上げたいと思います。

Point

04 自分の成長を感じるときは？



知人や商工会議所の皆さまのお力添えのおかげで、物件を決めてからすぐに開店できましたが、知らないまちでの創業には不安がありました。地域の人と関わることで、忙しい生活をしていた頃に比べて、落ち着いて気持ちの整理ができるようになったのは成長ですかね。妻は「忙しい姿を見て、お互いを尊重しあえるようになり、小さなことで怒らなくなった」と言っています。互いの大変さを知り、思いやる気持ちが生まれたのはよかったです。

Point

05 今後の目標や夢を教えてください。

今後も、もっとおいしい料理を作るために頑張るだけです。季節の料理、新作は常に考えています。今はまだ落ち着いた大人になれていないので「もっと落ち着いた大人になりたい」「お店の雰囲気合うような人になりたい」が目標です。店舗はもと蕎麦屋さんで、和のテイストも感じられ、入りやすいでしょうか？店内には畳もありますから、過ごしやすいと思います。店舗や私自身もさらに町並みに溶け込み、馴染んでいけたらいいなと思っています。



tabenomi sumicco は、こんな職場です！



竜也さん



純子さん

私の脳内

仕事

仕事 90%
休みの日のこと 10%



プライベート

オフを楽しむ 50%
仕事のこと 50%



雰囲気

町並み保存地区の落ち着いた雰囲気に沿った店づくりを心掛け、外国や市外、県外から来られる観光客の方々だけでなく、地元竹原の人も気軽に立ち寄ってみたいと思っています。

休日

定休日は火曜日です。隔週で水曜日にお休みすることがあります。Instagramからお休みとご予約状況を確認していただけます。

新規創業をお考えの方へ

竹原には何もありませんが、やりたい事を叶えられる場所と、とても過ごし易い温暖な環境が整っています。移住するにあたり不安もありましたが、周囲の助けや励ましがあり、楽しく過ごしています。創業に至っては、商工会議所からの助言や周囲への宣伝などがあり、不安なく開業する事ができ、とても感謝しています。あなたのアイデア次第で竹原という街が更に生まれ変わります。竹原を世界へ！

私の一日



- 08:00 起床
- 09:30 買い物に出掛ける
- 11:00 開店
- 11:00 ~ 14:00 ランチ営業
- 14:00 ~ 18:00 仕込み、休憩など
- 18:00 ~ 21:30 ディナー営業
- 21:30 ~ 22:00 閉店作業
- 22:00 ~ 01:00 片付け、翌日の仕込み、夕食、入浴など
- 1:00 就寝

