



たけはらのひ

たけはらでのびる



2025.06

vol. 17

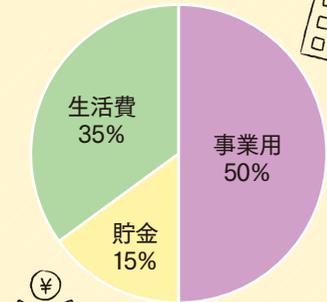


竹原での暮らし

朝のウォーキングが日課です。自宅近くの床浦海岸や床浦神社は眺めがよく、気持ちがリセットできます。竹原での暮らしは、気候の良さに加え、人の良さ、あたたかさを感じますね。また、遠方からわざわざ行天を目指して来てくださる方、おいしかったとSNSで発信してくださる方もいて、この地で店を開店できてよかったと思っています。



家計グラフ



市橋 浩さん・貴江さんが働く 台湾ダイニングカフェ行天とは

- 事業所名/台湾ダイニングカフェ 行天
- 設立/2015年6月
- 所在地/広島県竹原市中央二丁目1-26
- 代表者/市橋 浩
- 従業員数/2名
- 男女比/1:1
- 業 種/飲食業
- 事業内容/台湾料理の提供
- 求人職種/パート(仕込みスタッフ)
- 福利厚生/制服支給、交通費支給
美味しいまかないつき



Instagram

- わが社の魅力/
竹原駅近くの、竹原で唯一の台湾料理のお店。台湾では各専門店ではしか楽しめない家庭料理や屋台料理、点心などを取りそろえています。コース料理やオードブルもOK。行天でおいしく楽しい時間をお過ごしくださいませ！



PROFILE

市橋 浩さん

Hiroshi Ichihashi

- 出身地/広島県竹原市
- 勤務先/台湾ダイニングカフェ行天
- 創業年/2015年6月
- 趣味/食べ歩き

PROFILE

市橋 貴江さん

Takae Ichihashi

- 出身地/広島県竹原市
- 勤務先/台湾ダイニングカフェ行天
- 創業年/2015年6月
- 趣味/ソウタシエ

生まれ育った竹原で
好きなことを仕事に
いちばんの励みは
お客様の「おいしい」



Point

01 創業のきっかけは？



鮮魚店や競りなど、食に関する仕事に従事していた両親を見て育った私は、鮮魚を扱う会社やアラハタ、ホテルに勤務。これらの経験を経て

「飲食店をやってみよう」と思い、当初は尾道でのオープンを考えていました。物件の契約が進まない中、知人から「地元の竹原にもいいところがありますよ」と言っていたのが転機に。竹原商工会議所さんにも相談し、竹原での物件を当たったところ、JR 竹原駅にほど近い今の物件と巡り合いました。

Point

02 どんな仕事をしていますか？

2015 年に、私も妻も好きな台湾の料理を提供する「台湾ダイニングカフェ行天」をオープンしました。店名は、台湾を訪れたとき足を運んだ、商売の神様としても知られる「行天宮」にちなみます。1つのメニューに特化するのではなく、麺やご飯もの、スイーツと幅広くご用意。休みを利用して台湾を訪れたり、食べ歩きをしたりして常にアンテナを張り、時代や流行に合わせ、お客さまに喜んでいただこうと頑張っています。



常にアンテナを張っています

Point

03 どんなことにやりがいを感じますか？



新メニューの評判が良いのはうれしいですね。「おいしい」という言葉や、リピーターとなっていただくのは大きな励みです。オープン当初は観光客をターゲットにしていたのですが、実際は竹原市や近隣の市町からの来店が8割で、時折、愛知や東

京などからわざわざ来店されることもあります。店を開店する際も、地元の同級生に試食をしてもらったり、改修を手伝ってもらったりしました。地元のあたたかさ、やりがいになっています。

Point

04 自分の成長を感じるときは？



「おいしい」といわれるものを求めて、遠方でも食べ歩きに行きます。一口食べると何を使っているか分かりますので、おいしいと思ったものを参考に、改良していきます。今も時々台湾に行き、現地の味も大いに参考にします。オープン当初からある「台湾ラーメン」も、味が進化していますよ。振り返ると豪雨災害、コロナ感染症拡大などで経営が難しいときもありましたが、テイクアウトを導入したり新メニューを考えたりして頑張ってきました。

Point

05 今後の目標や夢を教えてください。

今の物件を購入したとき「ゲストハウスもやりたいな」と思っていたんです。忙しくて全く着手できていませんが、立地の良さを生かし、いつか叶えられたらいいなと思っています。コロナ以後、食文化が変化していますので、今後は夜より昼時間、「昼飲み」も意識したいですね。遠方で暮らす娘たちは、「子育てをするなら竹原」と言ってくれています。そんなあたたかいまち竹原で、おいしいと言っていただける料理を提供し続けたいです。



台湾ダイニングカフェ行天は、こんな職場です！



店主 浩さん



貴江さん

雰囲気

台湾好きの夫婦で仲良く営んでいます。ガスの配管を利用したテーブルや、入り口に飾っている銅板の店名ロゴも全て友人のお手製。地元の友達に支えられて頑張っています。

休日

定休日は、月曜日です。

福利厚生

制服支給、交通費支給、おいしい贈りあり。

私の脳内

仕事

仕事と、食に関すること 100%



プライベート

仕事のこと 50%、趣味 50%



こんな人と働きたい！

2025年で10周年を迎えます。チャレンジする気持ちがある人、ウキウキしながら楽しいことに向かう人と一緒に、新メニューを考えたり、仕込みを手伝ってもらったりしたいですね。今後も「食」の部分で地域に貢献し、多くの人に喜んでもらえるよう、妻と力を合わせて頑張ってまいります。

私の一日



- 06:30 起床、朝の散歩に行く（貴江さん）
- 08:50 家を出る
- 09:00 店に到着、掃除、ランチタイムの準備など
- 11:00～14:00 ランチ営業
- 14:00 休憩、買い出し、仕込みの準備、仕込み
- 18:00～22:00 夜営業
- 22:00～ 片付け
- 23:00 帰宅
- 00:00 就寝

