

Profile

タイに滞在中に現地の料理学校でタイ料理を学ぶ。これまで飲食店勤務で積んできた経験を活かして、2023年8月に、慣れ親しんだ地元でタイ料理の店をオープンした。現地から仕入れる独特の調味料を使った本場のタイ料理は、主婦層にも大人気。お客さんひとりひとりにしっかり対応できる居心地のよい「また来たい店」を目指している。

本場で学んだタイ料理をつまみながら「タイ」好きな人たちの輪が広がり自然と笑顔で会話が弾む…おなかも心もホットな店



起業までの道のり

僕自身がタイ料理好きで、身近にタイ料理店がなかったことから「それなら自分でやってみよう」と思ったのが開業のきっかけです。以前は市役所近くの飲食店で6年ほど働いていました。もともと人と同じことをしたくないタイプで、退職を機にちょっと旅に出てみよう、と、2017年に初めてタイに行きました。

タイ料理は、滞在しながら現地の料理学校に3カ月ほど通って覚えました。調味料や食材についても初めは全く知識がありませんでしたが、基礎的なことを学びながら食材等の取引先も探しました。調味料は現地の輸入代行業者を経由して送ってもらっていますが、やはり日本のものとは全く違います。

日本に帰ったらすぐにタイ料理店を開くつもりで従業員も確保しました。帰国直後に物件探しを始め、このエリアは僕の地元ということもあり早々に決まりました。駅からも頑張れば歩ける距離で、ランチ営業では絶対に必要な駐車場も十分ありました。タイ料理というとトムヤムクンとか、グリーンカレーなどが頭に浮かぶと思います。日本ではそれなりに認知されていて、ここ数年で人気も上がってきているという認識でした。そして2023年8月に藤枝市南新屋で『酒とタイ料理の店サバーン』をオープンしました。

起業で大変だったこと

開業するにあたり資金面では、補助金がもらえて金融機関からの借入もスムーズだったので、特に困ったという事はなかったです。でも予定では他に従業員がいるはずだったのですが、オープンの3日前に辞めてしまったのです。僕は朝から準備を始めランチと夜の営業の間は休憩時間と捉えていましたが、結果的に拘束される時間が長くなることで、実際に働いてみたらやはり続けるのは難しいと思ったようです。2人で経営していくというイメージだったので、1人になった時には本当に困惑

しました。当初の内容からメニューを削りに削って、実現しなかった部分もあります。本来は夜の営業でもいろいろなタイ料理を出したかったのですが、全ての仕込みを1人でやっているので手が回らず出来ない状況です。そこは当初思い描いていたものと違ってしまったところでした。

起業してよかったこと

起業して、自分の意思通りに自分の意思で働けるところが一番よかったです。まさに「自由業」です。客層として圧倒的に多いのは、タイ料理が好きな人やタイ人。ミャンマーなどタイの周辺国の人も来てくれます。「今度タイに旅行するので、行く前に実際にタイ料理を食べてみたい」という人も来ます。お客さんのタイプとしては男女の2人組が多く、ランチタイムは主婦の利用が多いです。主婦の人たちの中には、何人かで集まってお昼からお酒を飲みながら食事を楽しんでいる人も割と多くいます。

この仕事をしていてやりがいを感じる場所は、「タイ」で共通する人たちと繋がれることです。僕自身もタイに3ヶ月ほど滞在していろいろな場所を知っています。「タイ料理が好き」「今度タイに行きます」「タイに行ってきました」という人たちと、いろいろな会話が弾んで楽しいです。そしてその人たちがリピーターにもなってくれます。カウンターがありオープンキッチンなので、



コミュニケーションが図りやすい環境になっています。

これからの夢や目標

2023 藤枝大祭りでは地元から声がかかり、オードブルや弁当を任せてもらいました。テイクアウトだけでなく今後はランチタイムに企業向けで10食以上からというような形でデリバリーもやりたいです。ランチでは期間限定メニューも含め8種類ほど、夜は単品メニューですがプラスできる範囲で「おすすめ」を出したり鍋料理を出したりしています。宴会ではタイ料理が苦手という人のためにタイ料理をあまり含まないメニューと、完全にタイ料理のみのメニューを用意して工夫しています。宴会には含まれませんがタイのビールも2種類ほど飲めます。今後はタイのクラフトビールも出していきたいです。タイのビールはすごく軽くて水みたいで薄いんです。また日本人はパクチーサラダなどを食べたりしますが、タイでパクチーは単なる付け合わせです。パクチーだけという食べ方では、嫌いな人が増えてしまいます。お客さんにも「香草として少しだけ乗せて食べるのが美味しいです」と話すと、苦手な人も食べてくれます。これから初めての冬を迎えますが、アルバイトの人たちに助けてもらいながら自分の負担を減らしつつ、本当にしっかりと経営を軌道に乗せていきたいと思っています。

初めの計画では地元の商店街や農家との連携を目標としていましたが、そこはなかなか進んでいません。市内の農園からパクチーとミントを、パパイヤは御前崎から仕入れています。市内にも夏の間だけパパイヤを作っている人はいます。空心菜は遠州の方では通年作っているようですが、近隣で作る農家があれば繋が



りたいです。パジルも夏場は近所の農園のものをを使い、秋以降は急速冷凍でタイから送ってもらっています。飲食店ではお客さんと直接対話するのはなかなか難しいのですが、この店では厨房から全席が見えます。料理も自分で運ぶのでお客さん1人1人にしっかり対応でき、それがリピート率アップにもつながっていると思っています。

2022年にはタイのマッサマンカレーが世界一美味しい料理に認定されました。そういうものを実際にハーブから作れるような料理教室を、月に1回程度開けたらいいなと思っています。なかなか手に入らない調味料も店で販売しているので、教室で実際に使ってみて、また使いたいときに購入できるような仕組みも作れると思います。以前購入したお客さんから、独特の匂いが気になって結局使い切れず余らせてしまったと聞いたので、教室で試しに使ってみることができればもっと楽しんでもらえると思います。



エフドアをこれから利用する人に

最初は「こんな感じでやりたい」という程度の大まかな事業計画でした。「ではこれをやるためにどうすることが大事か？」というところから計画をしっかり詰めることができたので、オープン前にここまでやっておきたいというポイントごとの目標がしっかりしました。自分だけで準備していたらどんぶり勘定で、なるようになれという感じだったと思います。県の「地域創生起業支援金」も1人では絶対に採択までたどり着けませんでした。事業を始める前に事業プランを明確にすることで、オープンしてからの進みやすさが全然違うと実感しました。相談できてよかったです。

酒とタイ料理サバーン

住 藤枝市南新屋251-1(駐車場あり)

☎ 054-639-7263

Instagram https://www.instagram.com/sake_thaifood_saphan/

Instagram▶

