



具材は無限、 もんじゃ焼きで 商店街を盛り上げる



もんじゃず

代表者：山下 優
所在地：山口市中町4-14

TEL：090-9419-1040
営業時間：11：00～14：00、18：00～23：00
定休日：火曜日
事業内容：飲食店（鉄板専門店）

看護師からもんじゃ焼き店へ

15年前、母が萩市内でもんじゃ焼き専門店を始めました。お店はアットホームな雰囲気、私も時々手伝っていましたがお客様とのやりとりがとても楽しかったです。母から引退の相談を受けた時、私は山口市で看護師をしていました。看護師も大事な仕事ですが、このお店を無くしたくないという思いの方が強く、引き継ぐことを決意しました。

萩市から山口市へ

しかし、萩の店舗は老朽化していて継続が難しく、私の生活拠点が山口市だったこともあり、思い切って山口市中心商店街に移転しました。物件を探す際は商店街の方に親切にしてください有り難かったです。また、資金面は商工会議所に相談しました。融資の申請に必要な事業計画書の作成など丁寧に教えてもらい、商店街の出店だったので「あきないのまち支援事業補助金（※）」も活用できて大変助かりました。



お祭りやイベントでお店をPR

開業は平成30年4月です。慣れるまでは特に広報はせずスタートしましたが、萩の常連さんや商店街の方が色々PRしてくださり、徐々にリピーターも増えています。商店街はイベントが多いので、積極的に参加することがお店のPRになっていると思います。事業を始めるまでは商店街のお祭りやイベントに行く機会がなかったので、人の多さに驚いています。



ヘルシーなもんじゃ焼き

山口ではもんじゃ焼きは馴染みのない方も多いと思います。粉もののイメージが強いと思いますが、粉は少量で意外とヘルシーなんです。キャベツと出汁がベースで具材は特に選ばないのでバラエティ豊かです。当店でも色々な味を楽しめるよう新メニューを開発中で、最近では冬の白いもんじゃ「ホワイト・プリンセス」がデビューしました。お好み焼きもこだわり具材をサンドしてあり、食べ応えがありますよ。

スペインで盛り上げる

パンブローナ市との姉妹提携や東京オリンピックでのホストタウンとしてもスベ

インは山口市と縁のある国です。商店街ではスペインフィエスタを開催していますが、萩でもスペイン・セビリアの方が常連だったので個人的に盛り上げたいと思い、鉄板パエリアやスペインの赤豚を使ったメニューを作りました。赤豚はイベリコ豚を上回る美味しさで、一度試す価値有ります。このほかにも色々な企画を考え中なのでお楽しみに。



商店街をみんなで盛り上げる

私が山口に来てすごいと感じることは、商店街の皆さんが親切で、地域全体と一緒に盛り上げていこうという思いが強いことです。お店同士の連携もあり、色々な方面から起業一年生の私を応援してくださいるのでいつも感謝しています。私もいつか皆さんから受けた応援を次のお店に返し山口中心商店街を盛り上げていけるように、これから頑張っていきます。



※あきないのまち支援事業とは、魅力ある商店街づくりを推進し、商店街の活性化を図ることを目的に空き店舗への出店をサポートするものです。山口市から委託を受けて山口商工会議所が運営しています。