



四季折々の 食材が楽しめる 和洋おでん



山口おでん燈

代表者：村上 晃子
所在地：山口市湯田温泉1丁目1-8

TEL：083-902-5882
営業時間：18:00～23:00 (LO22:30)
定休日：日曜日、祝日、木曜日(隔週)

自分の居場所を求めて

平成30年3月に湯田温泉にオープンしました。創業前は介護や保育の仕事に携わっていましたが、その頃からいつか自分のお店を開きたいという夢をもっていました。自分のお店にお客さんが集ってくれる、そんな自分の居場所を求めていました。当時は山口におでん専門店が少ないと感じていて、全国各地のおでんを勉強しながら、山口らしい新たなおでんが提供できればと思いました。



20種類以上のおでんが味わえる

女性にも人気の洋風おでん

当店のおでん出汁は、高品質な羅臼昆布とアゴ出汁で仕立てています。継ぎ足しではなく、あえて毎日出汁を取り直しているため、フレッシュで素材が引き立つようなやさしい味になっています。提供メニューも定番から、山口ならではの季節食材を生かしたものやポルチーニソース、チーズ等を添えた洋

風おでんもあります。見た目にもこだわっていて女性のお客さまにも多くご来店いただいています。



ポルチーニソースとチーズがのった人気メニュー「極楽大根」

起業カレッジの参加で夢をかたちに

自分の夢や想いをかたちにできたのも起業カレッジ※に参加したからだと思っています。セミナーを通じてこれまで漠然としていた自分の強みやビジョン、店のウリなどが計画書として明文化されたことで自信にもなり、大きく一歩を踏み出す勇気が持てました。また、計画書を作る過程で第三者の色々な意見やアドバイスも伺うことができ、今もお世話になっている金融機関さんと出会えたことも良かったです。



カウンター席とこたつでくつろげる席も

地域に根差した居心地の良いお店に

店名に込めた想いでもありますが、自分自身が常に心の「あたり」を灯すということを心掛けるようにしています。まずは自分が率先して、笑顔で心掛け、元気になることで、当店に来られたお客様にそうした「あたり」が広がってほしいと思っています。また、おでんというどうしても冬のイメージになりますが、季節メニューやおでん以外のメニュー、お酒のラインナップを充実させるなど、今後もお客様の声を大切にしながら一つひとつかたちにしていくことで、地域に根差したより居心地の良いお店を目指して頑張りたいと思います。



※起業カレッジとは
起業に興味がある方から起業後間もない方までを対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までを行うセミナーです。