



会員事業者に聞く 会議所活用事例



山口熟成からあげ専門店「鶏工房Aomizu」

代 表: 青水 達軌
所 在 地: 山口市駅通り1丁目5-12
T E L : (083)975-4303
事業内容: からあげの製造販売、道の駅内レストラン経営



TORIKOBO_AOMIZU

活用した講座・制度 ・山口起業カレッジ（創業セミナー） ・あきないのまち支援事業補助金

■ からあげの魅力に惹かれて脱サラ

2021年6月に唐揚げ専門店を開業しました。大手医療メーカーで福岡・神戸と11年営業職をしていましたが、コロナ禍で仕事環境も大きく変化し、子どもが生まれて家族が増えたことも、創業を考えるきっかけになりました。そして、何より唐揚げが大好きで、あちこち食べ歩きをしたり、自分なりに味の研究もしていたので、これなら自分でもやれるのではと地元山口県での創業を決意しました。



青水さんご一家

■ 仕込みから味付けまでこだわった熟成唐揚げ

72時間熟成した鶏肉を使用し、中はジューシー、衣はザクザクとした食感が特徴の唐揚げです。ニンニクや生姜を使用していないので、小さなお子さんでも食べやすいのも特徴です。唐揚げ単品のテイクアウトの他、お弁当ではチキン南蛮や油淋鶏などの日替わり弁当も人気です。また、店内での飲食も可能でお酒メニューもあります。

■ 「山口起業カレッジ」を受講後、空き店舗補助金を活用

飲食経験も無く、コロナ禍での創業だったため正直不安だらけでした。そんな中、創業セミナー「山口起業カレッジ」の開催を知り受講しました。事業計画書の作成は、融資に役立つだけでなく自身の取り組み

を客観的に見直す良い機会になりました。開業前の「準備と計画」がいかに大事かということに気付かせてもらいました。事業計画書は、店舗改装費の一部を補助してもらえる商店街の空き店舗補助金（あきないのまち支援事業補助金）の申請にも役立ち、山口市での創業を決意したきっかけにもなりました。

■ 今後の事業展開

今年4月、萩市の道の駅あさひ内『SUNRISE』に2店舗目を出店しました。知名度アップやブランド力向上のため今後はネット販売など店舗以外での販売にも力を入れていきたいです。将来的にはフランチャイズ展開もできればと考えています。地元からも観光客からも愛されるような唐揚げ店を目指して取り組んでいければと思います。



肉汁あふれるチュールリップ唐揚げ



人気のチキン南蛮弁当