

杉谷さんも活用した 「ふるさと大田創業支援事業」を ご紹介します!!

大田市内で空き店舗等を利用して起業・創業をされる方や、事業承継される方に対して、その経費の一部を補助します。

《補助対象者》

大田市内の賑わい創出や商業活性化につながる小売業・飲食業・サービス業等を、空き店舗や取得した店舗等を利用して実施される方、又は事業承継により実施される方。ただし、市税等を滞納していない方に限ります。

《補助対象事業等》

- ①改修費、建築費、建物取得費、備品購入費
- ②家賃、広告宣伝費

《補助率》

- ①2分の1以内
- ②3分の2以内（家賃は原則1年間）

《限度額》

- ①・②合わせて150万円
（家賃は月額8万3千円が上限）
- ※申請には商工会議所・商工会の推薦が必要です。必ず事前にご相談ください。
- ※予算の範囲内で補助します。

【お問い合わせ先】

大田市役所産業企画課産業支援係
TEL:0854-83-8073
E-mail: o-brand@iwamigin.jp



畳ならではの温かみある空間



自慢のコース定食

焼肉 三麗

☎0854-82-7426

住所 〒694-0064
大田市大田町大田口1209-2
営業時間 AM11:00~PM10:00
定休日 毎週火曜日、年末年始等



地元から愛され続けて37年
食材にこだわり続ける「焼肉三麗」



こだわりの精肉とホルモン



杉谷勝彦さん

焼肉屋の息子が大阪で修行して Uターンするまで

大田市で生まれ育った杉谷勝彦さんは、18歳で地元を離れ、大阪で就職しました。大阪では、飲食店や型枠工など様々な職種を経験。大阪で暮らしている間、大田市に住む両親のことを忘れたことはありません。

杉谷さんの両親は、37年間にわたり「焼肉三麗」を営んできました。地元の方から愛されて営業してきた「焼肉三麗」は杉谷さんにとっても誇りであり、ずっと続けていくと願っていました。しかし、年齢を重ねていく両親の姿を見て、10年ほど前から「焼肉三麗」を継ぐことを意識するようになり、大阪の焼肉屋で修行を始めました。「修行した焼肉屋は、提供する部位が豊富でホルモンだけでも50種類くらいあった。部位の種類は日本一だと思う。そこで働くことで、とても勉強になった」と杉谷さんは話します。また10年間の修行の中で、店長として、店舗を運営するためのマネージメントも学び、着実に承継に向けた準備を進めてきました。

三麗らしさを受け継ぎながら リニューアルオープン

帰郷した杉谷さんは、まずは「三麗らしさ」を学ぶことが大切と考え、約4ヶ月間、両親とともに厨房に立ちました。接客や料理の提供方法をはじめ、両親の「焼肉三麗」に対する思いも学びました。また店舗の老朽化が激しいことから、レイアウトの変更や壁紙・畳の張り替えを行い、今年7月3日に新しい「焼肉三麗」に生まれ変わりました。

「店舗自体は大きく変わっていないが、畳の部屋を広くした。座敷だと温かみがある。横になる人もいたりして、お客さんが自由にワイワイできる空間。それが三麗の昔からの良さだと思う。また、メニューは変えていない。両親は37年間この場所地元の方から愛されて営業してきた。それを代表が変わったからといって急に変わることはできない」と杉谷さんは話します。

受け継がれる三麗のこだわり

「地域の食材を利用し、できるだけ安く、美味しいものを提供する」という両親のこだわりを引き継ぐ杉谷さん。徹底して島根県産にこだわり、精肉はしまね和牛を提供し、米や野菜なども可能な限り地元食材を使っています。

「いいものを提供しているからこそ、地域の方に愛され、37年間も続けられている。特にコースは店の一押しメニュー」と自信たっぷりに杉谷さんは話します。

今後の抱負

三麗らしさを受け継ぎながら、少しずつ、変化も加えていきたいと杉谷さんは考えています。「大阪の店舗で働いた経験を生かし、大田の人が食べたことのないような様々な部位も提供していきたい。たくさんの人にこんな部位があるのだと知ってもらい、喜んでもらいたい」と熱く語ります。リニューアルオープンした「焼肉三麗」に是非、足を運んでみてください。