

業務効率化
を支援！！

生産性
向上

ゆっくりとくつろげる空間でこだわりのお料理・お酒の提供

実施
年度

R3持続化事業

業
種

飲食業（創作居酒屋）

実
施
事
業

施設改修、備品購入、広報

地
区

本渡

事業概要

魚や肉、野菜などの食材、お酒は地のものと季節のもの、また調味料も手作りにこだわり、メインとなる串焼きのほか滋味豊かな創作料理を提供している。陶芸家の長男がつくる器に盛りつけ、見栄えも良く、島外や県外のお客様にも広く喜ばれている。補助事業では、座敷席からテーブル席に変更し、高齢の方でもゆっくりと過ごせるように。またテーブルは組み替えることで座卓にもなり、小さな子どもがいる家族連れの要望にも応える。また、可動式の柱と壁による間仕切りを導入し、人数に応じて個室の広さを変えられるようになったことに加え、出入口の工夫により配膳の効率化をも実現した。

事業の成果及び今後の展開

メインとなる客層が40～70代で、全体の6割にのぼり、座敷に座るのは体がつらいという声も多かった。テーブル席に変更することで、ゆっくりとくつろぎながらお料理やお酒を楽しんでいただけるようになった。

ミシュランガイド2018年度版のビブグルマンに選出されたことや、著名人のラジオや雑誌等での紹介を見聞きして、「串焼よみやでの食事のために天草を訪問した」という県外のお客様の声も聞いている。今後も安心して食事を楽しんでいただけるように、食材・料理の質を落とさずに、地元のお客様も大事にしていきながら遠方からもわざわざ食事に来てもらえるような店づくりを続けていく。



メインの串焼きのほか
地元の食材にこだわった
創作料理が人気



間仕切りの工夫で全席個室化



テーブル席でゆっくりと



串焼よみや

住所：天草市浄南町1-4

電話：0969-23-7778

☆ご予約はお電話で