

～ 地域とともに歩む 新進気鋭の和食店～

第十五回 “草津の頑張る企業！”

さかな

肴や 純しん

(草津市大路1丁目16-34 西村ビル1階 TEL 077-569-4525)

営業時間 11:30～14:00 17:30～22:00 (最終入店)

定休日 日曜・祝日と重なった場合の月曜



店主 青山 純也 氏

「いつか自分の店を構える」という夢をかなえ、この草津に今年3月“肴や純しん”を開業されたのが、店主の青山純也さん。今、草津の新しい和食割烹店として注目を集めています。

夢をかなえる！開業への道のり

青山さんは開業に際し、「草津市魅力店舗誘致事業（中心市街地活性化のため、空き店舗に出店し、地域の賑わいを再生しようとする取り組みに係る経費の一部を助成する制度）」を活用。同時に資金繰り計画なども進めていくため、商工会議所の経営相談を活用されました。「ほとんどの人はそうだと思うのですが、開業することは人生の一大イベント。自分ひとりで抱え込むにはつらい部分もありますが、商工会議所の熱心な支援のおかげで、魅力店舗誘致にかかるプレゼンテーションなども無事通過することができ、本当に助かりました。」と青山さん。制度や会議所を有効活用し、万全の体制で開業されたことがうかがえます。



▲厳選食材をふんだんに活用したおまかせコース

鮮魚ならお任せください！ 仕事へのこだわり

もちろん肝心のお料理は、17年間の修業に裏打ちされた丁寧な仕事と、店主自らが市場に赴き目利きしたお魚のコラボで、妥協のない仕上がり。今の季節ならフグ・カニ・殻つき牡蠣などの海の幸を堪能でき、特に天日干しにした魚の骨からとった出汁でいただく魚のしゃぶしゃぶは、魚のうまみを余すところなく味わえる絶品。これらのお料理に合う厳選された日本酒も取り揃えておられます。忘新年会にも対応！



▲店主との会話を楽しむことができる店内カウンター

料理への想い×地域への想い

また、青山さんはこう語ります。「おいしいお魚、おいしい料理でお客様に喜んでいただくことは当然なのですが、それで有名になり、他県や他地域からのお客様をどんどん呼ぼうとは思っていません。私の理想は地域に愛されること。ちょっといいことがあった、ちょっとした記念日、そんなときに“純しんへ行こう”と地元の方に思っただけのこと、それが私にとっての成功なんです。出身は京都ですがこの地に開業したからには、この地域と共に歩いて行く料理人として、皆様に愛されたいですね。」この想いとその温厚で実直な人柄から、早くも地元ファンが形成されつつある青山さん。今後ますますの活躍が期待されます。

開業相談も
草津商工会議所へ！

商工会議所では創業応援塾等を通じ、開業に関するさまざまなご相談に対応しております。また、開業前に欠かせない地域の商圈調査も行えます。お問合せは草津商工会議所まで。