



さとね
郷音
宝塚市



代表
白岩 俊夫

商店街新規出店・
開業等支援事業を活用して

- 思い切った投資ができた
- 的確な経営アドバイスを受けられた
- 迅速な手続きでスムーズに開店できた



来店客のほとんどが注文するアジフライ

境港産アジのフライで 一躍地元の人に愛される店に

鳥取の食材を店の売りに

阪急清荒神駅から清澄寺への参道沿いに同店はありません。周囲の店舗の多くはシャッターが閉まったままですが、同店だけは別。ランチ時は満席が当たり前で、行列ができることも。「常連さんを大切にしたいから、雑誌の取材依頼は断っています」。店主・白岩俊夫さんの言葉からは地元の客を第一とする姿勢が伝わってきます。

鳥取県出身の白岩さんはスポーツ用品商社に25年間勤めた後、一念発起して2003年に大阪市北浜のオフィス街に居酒屋を開業します。しかし、繁盛したのは最初の3カ月だけ。「個性を打ち出さないと」と考え、故郷鳥取の食材を売りにするため、鳥取県大阪事務所（現関西本部）を訪ねました。県食材をPRしたかった同事務所の思惑とも一致。あらゆる食材について丁寧にレクチャーしてくれたそうです。

「鳥取ゆかりの店」と銘打ったところ、客の反応が大きく変わりました。境港産のアジを使ったフライや焼きサバ、スルメイカのこうじ漬けなど同店でしか味わえないメニューが人気を呼び、口コミだけで繁盛店に育ちました。順風満帆に売り上げを伸ばしていた矢先、コロナ禍

が降りかかってきます。サラリーマンの利用が多かっただけに打撃は大きく、2020年末には撤退を決断。新たな出店先を模索しました。

力強い支援を得て開店へ

自宅から近い清澄寺をお参りした後、ふと見つけた空き物件が今の場所でした。「寂しい雰囲気でしたが、何より駅前の立地。3日間現地に立って人の流れを見て、いけると確信しました」と白岩さん。

不動産屋から行政の補助制度を勧められてたどり着いたのが、ひょうご産業活性化センターでした。間に立った宝塚商工会議所や産業活性化センターの担当者が、同店に可能性を感じて力強く応援してくれたといいます。店の強みを打ち出した方がよいとアドバイスを受け、「アジフライ」ののぼりも作りました。

「助成金を通ったおかげで大きな額の投資に踏み切ることもできました」。1階の厨房から2階へ料理を運ぶエレベーターの購入もその一つです。「手続きも迅速に対応していただき、開店までの準備を円滑に進められました」

開店後はカウンター越しの会話を大切に、「鳥取の

制度利用までの流れ

2021年3月

当センターへ
事業計画書を提出

4月

助成金交付を申請
し、採択される

5月

事業着手（店舗賃
貸借契約、内装工
事等請負契約）

2022年4月

2021年度の実績報告
書を提出し、22年度の
助成金交付を申請