

古民家の良さをそのまま残し、 安心安全な食事を楽しめるお店



ゆるん堂

所在地 山田 将史
TEL 080-8511-5344
営業時間 11:30~14:30 (現在、夜営業準備中です)
定休日 毎月曜日、第3日曜日

○創業のきっかけは

長らく飲食業に従事してきましたが、当然のように食品添加物を使用することに常々違和感がありました。そんな思いの中「添加物に頼らないお店が少なければなら自分がやろう」と平成二十七年九月、「心と体にやさしいご飯」をテーマに低農薬・無農薬栽培された野

菜等使用する食材にトコトンこだわったお食事処としてオープン。調味料に至るまで無添加を徹底しています。

店舗は明治時代に建てられた古民家を再生・活用しており、播磨の小京都・龍野に適した趣ある佇まいで、ゆったりとくつろぎながら食事や会話を楽しめます。

○提供するメニューは

旬の魚などをメインに、数種類の小鉢・味噌汁・ご飯が一緒になったワンプレートランチ(一、三〇〇円)のほか、旬のお鍋を楽しめる鍋定食(一、二〇〇円)、有精卵を使った玉子どんぶり(一、〇〇〇円)などをご用意しています。

もちろん、野菜だけでなく扱う全ての食材にこだわり、米は低農薬米を朝一番に五分づきで精米。魚は瀬戸内海で獲れた新鮮なものを使っています。

○新たな取組みは

現在は月一回ですが、当店が実際に使っている有機野菜やその加工品、無添加調味料などを一堂に集め販売する市『ゆるん堂市』を昨年十一月より始めました。

以前から「この野菜が欲しい」という声をよく頂戴していたことに加え、徒歩圏内に生鮮三品が揃う店が無く、とりわけ高齢者の方がお困りの様子でした。何かお役に立てればとの思いでしたが、市を開くにも設備を整える必要があり中々実行に移せませんでした。



2月17日に開催した『ゆるん堂市』
新鮮野菜が所せましと並ぶ

そんな折、小規模事業者持続化補助金のことを知り、商工会議所より支援いただいたことで、無事採択され実現に至りました。お客様から「ありがとう、助かるよ」とのお言葉をいただけることが何よりの幸せで、本当に挑戦して良かったです。自身のためにも地域のためにも引き続き取り組んでいきたいです。

○これからは

今はランチ中心ですが、お客様からの要望が多い夜の営業を始めべく現在準備中で、早めに推し進めたいと考えています。またゆるん堂市についても、野菜や加工品だけでなく芸術品なども整え、長時間に亘って楽しめる空間へと発展させていきます。