

誰もが気楽に立ち寄れる
アットホームなお店を目指して

小国 光祥さん

イタリアンダイニング

DON☆9 Cafe 代表者



■イタリア修業後に開業

調理専門学校を卒業した後、興味のあったイタリア料理を勉強しようとして単身イタリアへ。現地の飲食店にて二年間修行し、日本に帰ってきてからは大阪や姫路で調理師として仕事を続けていました。

元々、母が病気がちで長い間外出が困難であったこと、近所に一人暮らしのお年寄りがおられたこと、そして毎日子育てに追われ大変な思いをしている妻を見て、様々な事情で外出することが難しい方への「憩いの場」となるようなお店を地元で作りたくて日々考えていました。

無事平成二十六年に開業し、少しずつですが自分の理想に近づきつつあります。「イタリアン」と銘打ってはいますが、イタリア料理だけではなく男性向けのお酒の

つまみになるようなメニューも多数揃えています。ランチは一、一〇〇円で前菜、メイン料理、デザート、飲み物付き。おかげさまで様々な年代の方にお越し頂いています。子ども用の椅子や食器はもちろん、トイレにおむつ替えシートも設置しているのでお子様連れの方も気軽にご利用ください。また今年の一月から週に二回、たつの市内の介護施設へ給食を提供するサービスも開始しました。

■給食用大型設備を導入

サービスの提供を請負ったものの、これまで一度に五十人分の食事を作った経験も無く、試行錯誤の日々でした。大人数の料理を作るとなれば、大量の食材等を保管する冷蔵庫や調理道具が必要で、また調理後時間が経った後に食べる頂く給食は一度冷ます必要があります。そうすることで食材が痛み始める時間を延長させ、味を落とさずに提供できるからです。しかし当店にはそういった設備が無かったため、当初は満足いく料理の提供が出来ませんでした。

そんな時、小規模事業者持続化補助金のことを知り、商工会議所の支援で無事採択され、給食サービス向けの機器を購入。給食は大変好評で、本当に挑戦して良かったと思えました。

■これからは

開店当初から「地産地消」を意識し、地元の野菜や魚介類を積極的に使用しています。今の時期は牡蠣料理をご用意しています。また龍野の醤油を使った「真ダコの醤油ペロンチーノ」もオススメです。今後も地域の方に愛される店を目指し、子どもからお年寄りまで皆さんの口に合う料理の考案に励んでいきます。

※ランチは午前十一時〜午後二時三十分、夜は午後五時〜午後十時、水曜日定休日



今の時期オススメ！
「蒸し牡蠣のイタリア風」

所在地 たつの市揖西町南山1-92
TEL 0791-66-2876
<https://www.facebook.com/don9cafe>