

中華料理の炎に魅せられて

中華和膳 毘膳

〒010-0951 秋田県秋田市山王1-3-18 ノーベル山王 1F / TEL.018-893-5116
ランチタイム11:00~14:00 / ディナータイム17:00~21:00 / 定休日：日曜・祝日



「“美味しい”に
こだわりの続けて長く
愛されるお店に」と
上杉さん

14歳から追いつけた “毘膳”2年目の挑戦



ヒレ肉を使用し、ボリューム感のある歯ごたえと酸味のある黒酢のソースが人気の理由。(ランチセット900円)

本当に美味しいと思える味を届けたい

秋田市役所のすぐ裏側にまるで隠れ家のように佇む「中華和膳 毘膳」。和モダンな店内は2017年3月にオープンしたばかりでまだ真新しい。店主は、上杉健児さん。14歳の時、ダイナミックな炎で調理される中華料理に心を惹かれて、料理人になる事を決意。仙台のホテル勤務や全国チェーン店での店長業務経験を積んだ後、独立を決断して秋田に帰郷した。

「創業のために経営計画を策定するにあたって、思い描いているビジョンはありました。ただ、それをどのように構築したら、客観的に評価されるのかが分かりませんでした。よろず支援拠点の指導で、フレームの全容を理解し、整理することができました」。

上杉さんが得意とするのは中華に和のエッセンスをプラスしたこだわりの創作料理。素材はもちろん、味付けまで従来のレシピには囚われない。「酢豚はもっと美味しくなるはず」と追求し続け、昨年10月から提供を始めた“県産豚肉の黒酢酢豚”もそのひとつだ。日替わりで提供されるランチも人気で、ランチタイムは女性客を中心にいつも混みあう。

テイクアウト強化で山王以外への発信

固定客がつく一方で課題もある。2年目を迎えた今年目の目標は、店舗の更なる認知度向上。ランチタイムだけでなく、夜間の客足増加に結び付けるため、最近は病院などへお弁当のテイクアウトも始めた。1年目の傾向を分析し新たなメニューも加えている。

「創業当初に策定した3ヶ年計画があるからこそ、今の立ち位置を冷静に見つめて改善することができています」。地域の人たちに長く愛されるお店に向かって、上杉さんの挑戦はまだまだ始まったばかりだ。



自慢の中華弁当。「会議・学校行事・研修などにいかがですか」と上杉さん。



事業概要

秋田県よろず支援拠点

売上拡大、経営改善など経営上のあらゆる悩みの相談に対応。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター / 秋田県よろず支援拠点
TEL.018-860-5605