

レストラン・熟成肉を柱とした過疎地域での小さな拠点創業事業 (宮城県スタートアップ加速化支援事業) 株式会社 Leo (レストラン Es)

事業概要

当店は丸森町で空き家となっていた、築300年の古民家を改装したレストランです。

丸森町での創業以前は、シェフとして都内のフレンチレストランなどで約10年勤務し、熟成肉の知識や調理法などを学んでおりました。その後、食材の生産現場に近い農村部での創業を目指し、全国各地の役所に問い合わせたり、実際に行ってみたりして物件を探していたところ、たまたま知人の紹介で訪ねた丸森町の古民家が気に入り、ここでの創業を決意しました。

店内の大きな窓から眺める四季折々の自然がイチオシです。春には桜、夏には新緑、秋には紅葉や栗の木、冬には雪原を堪能できます。

当店のスペシャリテは何と言っても熟成牛です。骨付きの肉に菌をつけたり、乾燥熟成させたりすることにより、生肉には無い味わいや、芳香を出すことができます。このドライエイジング法により、A5ランクの牛に負けない味わいまで、肉のポテンシャルを引き上げることが出来ます。

また、熟成牛以外にも、前菜や副菜には丸森産の朝採れ野菜や、レストランの裏庭で取れた山菜などを積極的に使っています。ワインは東北の信頼するワイナリーをはじめ世界中のワインを幅広く用意しております。

現在はレストラン事業の他に、飲食店向けの熟成肉の販売も行っておりますが、一般のお客様からも、直接行くことは難しいので、熟成肉だけでも買いたいという声が多く寄せられています。そのため、今後は販売サイトを立ち上げて、そういったニーズにも応える販売チャネルの拡大も考えています。

企業の声

R4年度宮城県スタートアップ加速化支援事業による補助金を活用し、店舗の個室改修工事費用や人件費等に活用させていただきました。この個室を利用されるお客様からは、部屋の雰囲気が良いと大変好評です。

今後はレストランの敷地内の畑も整えて、肉だけでなく、地域の恵みをふんだんに活用した地産地消の「農場レストラン」として展開していこうと考えています。



企業概要

代表者：代表取締役 新村 彰人

住所：宮城県伊具郡丸森町大張大蔵字
下柳沢 20 番地

電話番号：0224-87-8461

URL：<https://hitosara.com/0031531905/>

業種：飲食・サービス業

ジャンル：洋食/フランス料理、ステーキ・グリル料理、魚介・海鮮料理



店舗個室

レストラン全景

宮城県スタートアップ加速化支援事業は、創業又は第二創業する中小企業者に対し、スタートアップ資金を補助し、商工会・商工会議所と連携して創業を支援する事業です。