

割烹旅館美志満屋

HP



Instagram



いつも助けて
もらっています！

名物は須佐男命いか 割烹旅館美志満屋が、「体験型食堂」としてリニューアル！

古民家で
須佐男命いかを楽しむ

クラウドファンディング
大成功！

食を体験する
「体験型食堂」へ

古民家で須佐男命いかを楽しむ

須佐にある割烹旅館美志満屋さまでは、古民家で須佐男命いかや四季折々の地元食材を楽しむことができます。店内でのお食事や宿泊は勿論、仕出し弁当事業も行っていました。コロナ禍により観光業が打撃を受ける中、冠婚葬祭などのイベントの自粛も相まって、美志満屋さまにもその影響が及びます。そのような中ではぎビズにご相談にいらした大谷様は、「食べる」だけではない、「体験できる」食堂への転換を決意しました。元々、小学生の体験学習の受け入れを行っていた美志満屋さま。生きているイカに驚き、中には怯える子供もいますが、動くイカに触れ、調理の過程を知り、自らも包丁を握ってイカを切ることで、「生きているものが食べ物になるまで」を学ぶことができます。その経験を、小学生のみならず、様々なお客様に体験してほしい！大谷様の願いから、クラウドファンディングへのチャレンジが始まりました。

クラウドファンディング大成功！



2021年12月15日から、2022年1月15日にかけてチャレンジしたクラウドファンディングは、運営資金を募るものでした。体験型食堂となるための改装工事や、バリアフリー対応のための工事を行った美志満屋さま。古民家であったため改修費用が予定よりも嵩んでしまったのです。新しく生まれ変わった建物で、これからは愛される場所として長く運営を続けて行けるように。思いを込めて繰り返し、掲載文章を推敲しました。クラウドファンディングは、期間終了より前に、目標30万円を達成。最終的には129%となる38万8千円が集まりました。どれだけ多くの方が美志満屋さまを応援していて、そしてこれからの美志満屋さまに期待を寄せているのかが、伝わってくる結果になりました。

食を体験する「体験型食堂」へ

現在改修工事を終えた美志満屋さまは、既に食堂、旅館としての運営を再開していらっしゃいます。「体験型食堂」としてのメニューの提供は、今年の5月初旬を予定しているそうです。体験メニューの内容は、お客様ご自身でイカを水槽からすくいあげ、イカを捌いて食べやすい大きさに切りつけて頂き、それをそのまま食堂に運び、お食事のメニューのひとつとして食べて頂く流れで考えていらっしゃいます。これからもっとあたたかくなって、行楽にぴったりの季節には、食を体験して楽しむお客様でいっぱいになっていることでしょう。



【あげる！はぎビズ】 萩市ビジネスチャレンジサポートセンター

【TEL】090-7130-4520 【MAIL】info@hagibiz.net

【HP】<https://hagibiz.net/info/>

【相談時間】9:00～17:00

【定休日】日曜日、月曜日、祝日、年末年始

〒758-0022 山口県萩市大字浜崎町209番

萩市インキュベーションセンター内

はぎビズHP
ブログで毎日情報発信中♪



はぎビズだより
バックナンバー

