



創業支援

季節によって変わる2色づかいのポターージュスープは、店の看板メニュー

人気の生パスタ。野菜の独特な使い方が目新しい

料理が持ち味です。  
ホテルやレストランで働いてきた森さんの独立創業は、自分でも想定外の出来事でした。戸惑いつつ準備に立ち上がりますが、物件探しから頓挫。地元谷山の熟年層が住む一角を望むも、思うような物件が見つからない日々。「半年間スクーターで走り回ったその時期が、最も辛い時期だった」と言います。  
「創業準備をどう進めればいいのかからず、なかなか前に進めない」状況でよ

無料の経営相談所 /  
**鹿児島県**  
**よろず**  
**支援拠点**  
**NEWS**

季節を丸ごと味わう  
生パスタ&フレンチ  
年々賑やかになる谷山エリアに、今年2月、レストラン「ル・ポターージュ」がオープンしました。「ポターージュは、野菜を丸ごと使う料理です。前菜を主役に繋ぐ役目もあるんですよ。店での主役はお客様ですが」と話すオーナーシェフは、森拓美さん。野菜ソムリエでもあり、野菜の旨みを引き出した季節感あふれる

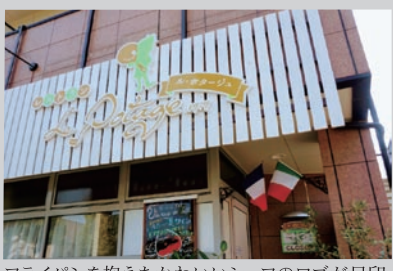
内装の手配などを進める森さんに、コーディネーターは、ロゴや看板作り、無料アプリ・エアレジの導入、SNS発信などのアドバイスを行ったほか、雇用の相談にも乗り、無事開店を迎えました。  
オープン後は、TVに取り上げられるなど順調な滑り出し。季節ごとにメニューを一新し、イベント企画をするなど、試行錯誤を重ねて営業中で、当初掲げた洋風惣菜の販売にたどり着けるよう、地道に歩みを進めています。

ろず支援拠点のミニスクールに参加。個別相談へと繋がりました。「複数のコーディネーターと面談するうちに、店の具体的なイメージが明確になってきた」と森さん。洋風惣菜を販売するデリカテッセンを兼ねたレストランをイメージしていましたが、創業時から手を広げるには無理があると判断。「個人的な生パスタとカジュアルフレンチを提供し、地元客が気軽に入れる店」というコンセプトを固めたのです。



全てが手探りだった創業を支えてもらいました

森拓美オーナーシェフ



フライパンを抱えたかわいいシェフのロゴが目印



ライト選びひとつにもこだわり内装を整えた

ル・ポターージュ

鹿児島市谷山中央7-47-3  
tel.099・814・7822

(公財)かごしま産業支援センター  鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・武田清孝

tel.099・219・3740  yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

