

お父さんの台所

韓国料理店

カマソツ



北区北23条西3丁目2-51

コープ北23条マンション2階

支援概要

活用した支援内容

創業・雇用創出支援資金

経緯

韓国人である金さん(韓食調理・洋食調理技能免許取得者)の経験(10年)を生かし、専門料理店(韓国料理)を開業するにあたり、創業支援資金の融資を受けることを目的に支援センターを訪れたのが、支援を受けるきっかけとなる。

支援センターで、事業計画書の作成支援や税理士並びに店舗設計業者・工事業者などへの相談をアドバイスをしたことが、開業する際の大きなメリットとなったようである。

現況

札幌で本格的な韓国料理が味わえることから、メディアでも話題となり客足が伸びている。カマソツ(鉄釜鍋)という韓国伝統の調理器具を使用し、味を左右する重要な調味料や食材を韓国現地から仕入れ本場の味を提供している。名物のチーズサムギョプサルチジミは、「今までに食べたチジミとは全く違う旨さ」と来店客から人気No.1となっている。

店内は清潔感がありインテリアからメニュー、カウンターにいたるまでセンスの良さが感じられ、ご夫婦の接客も温かく、くつろげる雰囲気である。

ディナーの新コースメニューを考案中、代表はフードアドバイザーの講座を受講中と熱心に経営改善に取り組んでいる。地下鉄から徒歩1分という好条件の立地を生かし、PR活動に力を入れている。

企業紹介

韓国料理調理師免許(韓国) 保持のシェフが作る心のこもった本場の韓国料理店

業種： 飲食サービス業 (韓国料理店)

住所： 北区北23条西3丁目2-51

コープ北23条マンション2階

地下鉄北24条駅2番出口より 徒歩1分

創業： 平成28年10月24日

従業員数： 2名

HP等： (食ベログ)

<https://tabelog.com/hokkaido/A0101/A010201/1054245/>



代表 田岡 志のぶ 氏より

韓国料理は唐辛子たっぷりの辛いイメージがありますが、プルコギやチジミなど、日本のすき焼きやお好み焼きに似たメニューも多くあります。私達の料理の原点は、主人の故郷の祖母が作ってくれた昔ながらの韓国料理です。家族を日々元気にする味をお客さまにも食べていただきたいと思えます。

当店では韓国での宮廷料理などの経験を生かし、高級なアミの塩辛など天然調味料を使ったメニューをそろえ、特製コチュジャンの石焼ビビンバや冷麺、スンドゥブチゲなどお客さまに好評です。大人気のチジミはテイクアウトも可能です。是非お立ち寄りください。

※「食ベログ」でも紹介されております。
(右のQRコードからページをご覧ください)

