

板前料理 渥美 日本料理店

中央区南5条西4丁目1-18 ニュー美松ビル5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

渥美氏は昭和55年から6年ほど寿司屋で修行したのち、昭和61年から日本料理店「板前料理深谷」に板前として勤務し、今般、独立をするため、開業を決意した。

開業資金調達のため、取引金融機関からの紹介にて当支援センターに来所され、創業計画書の作成等の手続きを経て、金融機関からの資金提供により、平成29年5月に開業した。

現況

開店にあたり内装を一新した。店内はカウンター席が中心で、テーブル席も合わせると16人まで対応できる。

素材を厳選し新鮮な北海道の海の幸を使った料理を提供している。特に「鮭の叩き」、「きんきのから揚げ」、「北寄素焼き」は常連客に人気がある。肉料理のメニューも増やし「手羽先のから揚げ」は食べやすさにこだわり改良を加えている。調理法、火加減、味付け、全てに妥協を許さない。

観光客が食通の方に案内されるお店と評判になっている。



北寄素焼き

企業紹介

創業45年「深谷」を引き継いだ和食職人による素材を活かした極上料理

業種： 飲食サービス業（日本料理店）

住所： 中央区南5条西4丁目1-18

ニュー美松ビル5階すすきの駅徒歩3分

TEL： 011-212-1603

創業： 平成29年5月26日

従業員数： 1名

HP等： <https://atsumi-sapporo.com/>



代表 渥美 信幸氏より

日本料理店「板前料理深谷」で30年以上板前として経験を積んだことから、深谷の味を継承しつつ、独自のメニューも提供しています。新鮮な素材を吟味して料理を作っているため、お客さまには満足頂けるものと思います。

また、飲み物の中で、日本酒は20種類以上用意しており、特に有名な『剣菱』も取り扱っています。セットメニューとしては6千円～10千円のコースを用意しており、お客様の要望でコース料理の内容も相談に応じています。是非、お立ち寄りください。

※ホームページを開設しております。ご覧ください。（右のQRコードからページをご覧ください）

