

# よしとみさんぽ

ツキノヒビキ  
月ノ韻

vol. 52

第52回のよしとみさんぽ。今回は、(株)ハイダイ工業が8月にオープンした飲食店「月ノ韻」について代表の山下拓也さんにお話しを伺いました。



淵本さん 料理長 山田さん 代表の山下拓也さん 小野さん

—どのようなお店ですか？

旬の食材を生かした日本料理をコースで楽しんでもいただけるお店です。料理はコースによって8〜10品。お席はすべて完全予約制の個室で、6〜8名様まで利用できる部屋があり大切な方との会食やご家族のお祝い、接待など、プライベートな時間を安心して過ごしていただける空間を心がけています。



—お店の名前の由来は？

「月ノ韻」という名前には、月の静かな美しさと料理が生み出す余韻を重ねています。屋根が透明素材でできているため、夜は店内の灯りがふんわりとまれ、まるで月明かりが夜空に響いているかのように見えます。料理と空間の両方で、心に残る余韻を感じてほしいという思いがあります。



—飲食業を始めたきっかけは？

私は会社の農業部門で野菜や魚を育ててきました。その中でこの食材を最高の形で多くの人に届けたいという思いが強くなり、生まれ育った大好きなふるさとにこの店を開くことを決意しました。自分たちの手で素敵な料理に仕上げることで、この町の食文化や四季の恵みなどの魅力を発信する力にもなれると考えました。

—日ごろから心がけていることは？

何よりも「おもてなしの心」ですね。「ここで過ごした時間が特別だった」と感じてもらいたいので、料理や接客など全てにおいて全力です。料理では素材の持ち味を最大限に引き出し、器や盛り付けで季節感を演出し、空間づくりでは照明や音、席の配置まで配慮し、五感で楽しめる工夫をしています。

—これからの目標や夢は？

「月ノ韻があるから吉富町に来た」と言われるお店に育てたいです。この店をきっかけに吉富町の魅力を更に多くの人に知ってもらいたいですね。

—町民の皆さんに一言

母体であるハイダイ工業は間もなく50周年を迎えます。これまで皆さんに支えていただいた感謝を胸に、この店を通じて恩返ししていきたいと考えています。ぜひ皆さまのご来店をお待ちしております。



住所／幸子23-1  
営業時間／18:00～22:00  
電話番号／070-2811-9754  
完全予約制(3日前まで)