

・飲食店をすることへの憧れ

— 飲食店をされて
どれくらいになりますか？

飲食店を経営することにずっと憧れていました。飲食部門を始めたのは、15年前です。まずは焼き鳥屋さんをして、次に焼肉屋さんを経営しました。焼肉屋さんはホルモンが焼けて火事になりました。その後、もつ鍋屋さんもしましたが、結構流行り出した頃に、コロナで夜のお店がうまく回らなくなってきたので、ステーキまるを展開し始めたのです。すると！お昼のランチが人気を集めたんです。そして私自身のことも知ってもらいきっかけにもなったのです。なんでも「せんとわからん!」ですね。

\check /



千住さんが会長を務める
「守成クラブ佐賀」会員募集中!!
詳細はHPより

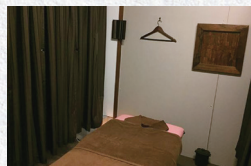
HIDEMASA
SENJYUU



・商売が盛り上がると、
佐賀も盛り上がる!

— これからの夢を教えてください。

4つの会社組織を持っていますが、いずれは人に任せて、会社をしたい人たちを育てていきたいです。個人事業主、小さなお店をされている方たちを応援しています。現場で悩んでいる人の力になりたいのです。なぜなら、商売が盛り上がるのが、佐賀の盛り上がりにもなっているからです。



アンジェルクス株式会社

飲食事業

ステーキまる兵庫店
ステーキまる大財店
@steak.maru.saga



古着リサイクル事業

総合リサイクル事業
古着屋 センヤイチバ
リサイクル センヤイチバ
@senyaichiba.saga



リラクゼーション事業

リラクゼーション
マッサージ Rebode
(リボデ)



フランチャイズ・
独立・
オーナー事業

美味しいお店をご紹介します

DELICIOUS TIME

おいしい時間



左から 期間限定7月30日(日)まで
エクレール・ショコラ、エクレール・ピスタチオ、エクレール・シトロン 480円

クルール・ド・銀月

パティシエの想像力とテクニックによって作られたエクレーアを堪能できる全国の有名店が参加するイベント!「フランスパティスリーウィーク」が開催。銀月では3種の新作エクレーアが登場。シュー生地とクリームバランスが最高!特にレモンクリームの酸味が爽やかなシトロンはおすすめです。



オーナーシェフ
田中 昌信さん



田中シェフが作る色鮮やかなケーキにファンが多数!!



佐賀県三養基郡みやき町↑上郷
大字西島1413-2

TEL.0942-96-2251

営:10:00~18:00

休:水曜、第1・3火曜、不定

@gingetsu.masa



土鍋で炊いたかしわごはん(2~3人前)
1,980円 ※夜のみ

創作和食 こみや

「美味しいごはんが一番の贅沢」と小宮さん。ランチ・夜メニューのごはんは全て土鍋炊き!土鍋で運ばれてくるツヤツヤ・ふかふかご飯の美味しさ目当てにランチは連日大行列!人気の「かしわごはん」は、ごぼう、かしわのみのシンプルで濃厚な逸品です!



店主
小宮 知明さん



佐賀市東与賀町田中565-1

TEL.0952-97-9618

営:11:30~14:30(OS13:30)

18:00~21:00(OS20:30)

休:月・火曜

@sousakuwashoku

※団体30名可能、座敷・掘りこたつ席あり

