

第六回目は、事業承継から三年を迎える『ダイニング KIDO』を訪ね、 "お店づくりへの思い"を伺いました。

【事業承継したきっかけは何ですか?】

父が高齢になり、手伝いを始めた事がきっかけです。 それまでは仕出しを中心に営業していましたが、修行もしていたので料理の提供ができるように店舗を改装しました。



【開業してから変わったことは?】

開業当初は居酒屋メニューが中心でした。みんなでワイワイ飲んでもらうお店をイメージしていましたが、小学校が近いのでお子様連れでご来店の方も多く、最近はアットホームな気軽に入れるお店を目指しています。席のレイアウトを変更して落ち着ける空間にしたり、親子会用のメニューを追加したりしています。



【最後に一言】

まだまだお店を知っていただけていないお客様もおられるのでお店のPRをしていきたいです。美味しいもの、安来で食べられないものを提供していきます!



お得なキャンペーン実施中!!









みなさまのお越しを心より お待ちしております。

【編集後記】

『ダイニング KIDO』の事業承継にあたり、会議所として準備段階より相談を受け、事業計画書作成・助成金申請の支援をしました。

オーナーの木戸さんは、「居酒屋食堂としての定番メニューだけではなく、他店には無い安来ではここでしか食べられないメニュー」の提供を心掛けているとのこと。取材を通して「近くに実はこんなお店がある!」と知ってほしいという思いがしっかりと伝わってきました。

アットホームな 居酒屋食堂 ダイニングKIDO

〒692-0011 安来市安来町1345-10

TEL.0854-22-2471 定休日/毎週水曜日 営業時間/ランチ 11:00~14:00 ディナー17:00~23:00

f ダイニングKIDO **o** daining_kido





