

がんばる  
皆さんを応援!

## 静月株式会社

静月株式会社は、富山市内で飲食事業を展開している会社です。新桜町で「創業酒楽 静月」、新富町で「富の極み。sei」の2店舗を営むほか、富山の食材を生かした新商品の開発やECサイトの開設、食育に関わる事業などにも取り組んでいます。飲食の枠にとらわれない発想と感性を生かして、業容を広げている代表取締役社長の中村静加さんに、これからの目標について伺いました。

### 飲食もエンターテインメント

19歳で飲食店を開き、「お客様に喜んでいただきたいという一心で突き進んできました」と振り返ります。平成22年の開店以来、富山の魚などの食材、地酒が楽しめる居酒屋として親しまれている「創業酒楽 静月」ですが、コロナ禍に直面し苦境に陥ったことが変わるきっかけになりました。

「テイクアウトや、ECサイトなどにも取り組みましたが、どれも行き詰まりました。そこで『飲食店もテemaparkと同じエンターテインメント』と考え、料理の味と共に、楽し



▲お刺身盛り合わせ 1,800円(税込)

みや喜びを感じていただけることを重要視しました」

### 映えるランチが評判に

令和3年9月より始めた平日ランチが評判となっています。

「良い素材を使って美味しいのは当たり前。プラス、思わず写真に撮りたくなるような美しさやワクワクした感じを提供したいと、スタッフみんなでアイデアを出し合



▲自家製ローストビーフとサーモンのいくらがけめし(小鉢、茶碗蒸し、味噌汁、デザート付) 1,600円(税込)／ランチのみ

彩りよく華やかに盛ったメニューをそろえました。若い女性を中心に幅広いお客様にご利用いただいています」



▲地元産の果物も活用した「缶ケーキ」シャインマスカット700円(税込)

季節の果物などを彩りよくケースに詰めた新感覚のスイーツ「缶ケーキ」も好評で、居酒屋とは異なるイメージを打ち出して客層を広げています。

### 新たな富山の特産品も創作中

令和2年には、炭火焼き串料理「富の極み。sei」をオープン。地鶏・地酒・朝どれ旬菜料理のほか、テイクアウトにも適した展開が奏功しました。

また、「地元の食材を使

い、広めていくこともわが社の役割」と考え、他業種との連携にも積極的です。

富山の食品メーカーと新たな特産品を創

作しているほか、地元農家の協力で規格外品を活用したメニューや加工商品の開発を進めています。

### 女性にも働きやすい環境

従業員の雇用や働きやすい環境を整えることにも力を入れています。

「柔軟な働き方として週休3日制を導入しました。人を多く雇うことで、その人数分のアイデアを活用できるという点では、会社としてメリットが大きいです。子育て世代の女性の活躍も後押ししたいという思いもあり、女性が感性を生かして活躍できる会社にしていくのが目標です」

4人の子どもの母でもあり、「家族やママ友が大きな支えです」と感謝します。子育て経験を生かして、食育に関する事業を行う新会社「株式会社NEXTSTAR」も設立。自らもアスリートフードマイスターなどの資格を取得し、高校の部活動やプロサッカーチームの補食サポートに携わっています。

### 人との関わりを大切に

「創業酒楽 静月」は、当所の支援など



▲「富の極み。sei」の炭火串焼き 店長おまかせ8本2,000円(税込)

を得て採択された補助金事業を活用し、内外装を改修する計画を進めています。「飲食業界に携わり20年、経験を積み重ねてようやく自分が進みたい道が見えてきました。新しくしたロゴには、月の中に従業員やお客様などたくさんの方々が入ってこられるようにという思いを込めています。新しいアイデアを吹き込んだ和創作料理をメインとして、地元富山の食材を使った料理を楽しむ、特別感のある店へと変わっていくことを目指しています」

持ち前の発想力と行動力を生かし、多くの人々との関わりを大切にしながら、飲食事業に挑み続ける「静月」を当所はこれからも応援していきます！



▲静月のロゴを一新／目指すは「富山の静月から日本の静月」

## 静月株式会社

### ○創業酒楽 静月

住所 富山市新桜町6-1  
営業時間 昼(平日のみ)  
11:30~14:00  
夜17:00~24:00

定休日 水曜  
☎076-411-9898

### ○富の極み。sei

住所 富山市新富町2-5-17  
営業時間 17:00~24:00  
定休日 日曜(祝前日営業)  
☎076-433-8277  
<https://1.seigetsu-group.jp/>

仕出し弁当や特選オードブルもご予約承り中

