

【令和6年11月11日オープン】

焼肉 たから 店主 根津さん



【笛吹市で開業した理由】

会社として代行業を営んでおり、石和温泉周辺のお店のオーナーと仲良くなったことが笛吹市での出店のきっかけです。旅館街に宿泊する方が立ち寄ったり、周辺の飲食店の皆様が営業終わりに立ち寄れるように夜遅くまで営業しています。

【空き店舗活用促進事業費補助金を知った経緯】

既に飲食店を営業するオーナーたちから話を伺い、補助金の内容を確認し、これは使える制度であると思い笛吹市商工会へ相談に行きました。

当初、商工会の相談が充実したものでなければ、制度の申請も諦めることも検討しましたが、商工会が丁寧に経営相談に対応してくれたため、制度の申請を行うことができ、オープンすることができました。

【店舗名の由来】

代行業の名称がトレジャー代行であって、「宝」という名前はとても気に入っています。

飲食店をオープンするにあたり、このトレジャーを使いたいと考えていたため漢字ではなく可愛い感じの「たから」という名称にしようと決めました。

【ひと言アピール】

中学生の頃から自分が好きだった焼肉屋をオープンすることが夢でした。オープンするにあたり、提供する肉にこだわりを持ったお店にすることは決めていました。私のお店では山梨県で育った「甲州牛」を提供しています。

甲州牛は5種盛りや7種盛りの提供もやっていますので、おいしいお酒と一緒に、ゆっくり焼肉を楽しめる空間を作っています。

ランチでは夜提供する甲州牛を使った焼肉丼やカレー、カレーうどんを提供しています。

お肉と一緒に楽しめるおつまみやご飯ものは、僕が好きなものを提供しているのでおいしさは間違いありません！

ぜひ一度甲州牛を味わってください！「あまみ豚」も絶品です！一度食べたらこの豚の味の虜になります！

たから7種盛り



やきにく丼



カレーうどん



おにぎりランチ



【主なメニュー】

〈焼き肉メニュー〉

- ・たから7種盛り(いろんな部位を食べれる店主イチオシメニュー！)
- ・ミックスホルモン
- ・甲州牛 各部位(カルビ、ロース、ハラミ等)
- ・厚切りタン
- ・あまみ豚(豚トロ、豚ロース、豚バラ)

〈フードメニュー〉

- ・肉みそきゅうり(甲州牛を使った自家製肉みそ)
- ・石焼ビビンバ、Gチャーハン(店主が大好きなメニュー！)

〈ランチ〉

- ・やきにく丼 ・牛すじカレー ・牛しぐれ丼 ・カレーうどん
- ・おにぎりランチ ・おこさまランチ



【店舗詳細】

店 舗 名 : 焼肉居酒屋 たから
 所 在 地 : 笛吹市石和町川中島438-1
 (旅館 喜仙、糸柳こやど ゆわ、から徒歩5分)
 駐 車 場 : 店舗前 (7~8台ほど)
 営業時間: 11:30から14:00、18:00から翌日3:00
 定 休 日 : ランチは日、水、祝 夜はお問合せください。
 連 絡 先 : 080-8896-1982
 インスタグラム:
<https://www.instagram.com/yakinikutakara2024/?igsh=MWE5MTY3NDIxcGVtOA%3D%3D#>