

平成30年「大好きいばらきUIJターン促進事業」いばらきプログラム
～経営者随同行インターンシップ～ 受入企業登録申込兼企業紹介書

企業名	 おしゃらぐキッチン OSHARAGU KITCHEN ～地元素材を生かしたイタリアン創作を提供します～		開店	2018年7月
事業内容	茨城県産の恵みを食材に使い、美味しいお料理を お届けする生まれたての イタリアンレストランです。		資本金	200万円
			従業員数	3名
			売上高	目標1000万円
ホームページ	https://osyragu.com		業種	飲食（レストラン）
企業PR	地元野菜を生かしたイタリアンと創作料理をご提供いたします。 大自然の中の静かな空間で、穏やかな時間を過ごしたい方におすすめのお料理は、どれも自慢の一品。 生麺を使用したパスタは、もちもちとした食感で、お野菜との相性も抜群です。			
随行する主な経営者	役職	代表	氏名	五位淵 正彦
経営者プロフィール	<p>●総合食品卸会社に35年勤務の後、一念奮起で地元御前山にレストランを開業しました。</p> <p>かなり思い切った転業でしたが、地元で新しい「美味しさ」と人々の「憩い」を「洋食」を通して提供したく思い、生パスタで有名な『Pastiao GENOVA』の小原 健二氏の協力を頂きながら新規メニューの開発と美味しさの提供に日々邁進しています。</p> <p>【略歴】 2018年3月中川学園調理技術専門学校卒業 2018年7月おしゃらぐキッチン開業</p>			
プログラムコンセプト	「地元にあつたらいいなを創りたい」			
プログラム内容	<p>●地場で収穫した野菜を使った前菜を作る</p> <p>代表と一緒に地元野菜を活かした前菜作りにチャレンジ！ 様々な仕事を通して地元貢献の意味や経営についての理解を深めます。</p>			
実習先所在地	〒 311-4503 常陸大宮市野口3493-2 https://osyragu.com/access/			
最寄駅→徒歩距離	JR水郡線常陸大宮駅から車で15分			
インターンシップ実施日	・冬休み期間中のいずれか一日（12/24.25は除く） 10:00～16:00 ※実施日は相談の上決定します。			
参加学生へのメッセージ（要望等）	・お客様と接する機会を持ち、田舎の人情を再発見できる。お客様の笑顔に必ず出会えます。 ・真の地域貢献、おもてなしの心、メニュー開発の楽しさを学んでください。			
応募に際して	① 一日一名の受け入れになります。 ② 応募に際しては、希望動機記入してください。 ③ 自力で来社できる事が条件になります。			

<企業紹介用画像>

			
代表兼オーナーシェフ 五位淵 正彦 氏	一つ一つを手作業で 丁寧に作っています	オススメ! おしゃらぐキッチンxコースランチ	自然豊かな風景と共に 創作イタリアンを楽しめます