



伴走型支援

指導員と走る夢への一步



「米処 神米」開業ストーリー

晩ご飯には、おいしいお米をおなかいっぱい食べたい。そんな素朴でまっすぐな願いを叶えてくれる店が、伊丹にある。2024年9月、伊丹市伊丹の住宅街にオープンした定食店「米処 神米（しんべい）」だ。店主の山田守朗さんは、料理人として20年以上の経験を積みながら、ずっと胸に抱き続けてきた夢があった。それは「人を元気づけられる、おいしい白ご飯を提供する店」をつくること。その想いが結実したのが、この小さな定食店である。

店に足を踏み入れると、まず感じるのは炊きたての白ご飯の香りだ。つや・甘み・粘りの三拍子がそろったオリジナルブレンド米を、陶器コーディネーター推薦の土鍋で炊き上げる。炊飯の水分量や浸水時間、火加減は、米の量だけでなく気候によっても調整されるという徹底ぶりだ。山田さんは「米の炊き方は、オリジナル米を仕立ててもらっている米穀店に一から習いました」と語る。こうして炊き上がる白ご飯は、粒立ちがよく、噛むほどに甘みが広がる。まさに“主役”と呼ぶにふさわしい存在だ。

看板メニューのトンカツは、その白ご飯を引き立てるために生まれた料理だ。宮崎県産「南の島豚」や鹿児島県産「茶美豚」など、旨みの強いブランド豚を使用し、低温と高温の油を使い分けて丁寧に揚げる。口溶けが良いのに脂っぽさがなく、あっさりとした後味が特徴だ。「脂の融点が高いので、口溶けが良くて軟らかいんです。それでいて脂っぽくなく、あっさりとしています。うまみも十分にあり

ますよ」と山田さんは胸を張る。豚汁やサラダまで“主役級においしい」と口コミでも評判で、定食全体の満足度を高めている。

原点は “忘れられないおにぎり”

山田さんが米にこだわる理由は、若い頃のある出来事にさかのぼる。事故で入院していた時、母が差し入れてくれたおにぎり。その味が忘れられなかったという。「若い頃、事故で入院した時に母が差し入れてくれたおにぎりの味が忘れられなくて」

温かさや優しさが詰まったその一口が、山田さんにとって“ご飯の力”を強く意識するきっかけになった。料理人として数々の店で腕を磨きながらも、「いつか自分の店で、あの時のように人を元気にできる白ご飯を出したい」という想いは消えることがなかった。

米処 神米

代 表	山田 守朗
住 所	伊丹市伊丹4-6-11
電 話 番 号	072-769-7799
休 業 時 間	11時～14時(13時半LO) 17時～20時半(20時LO)

定 休 日	水曜日＋不定休
客 数	テーブル10席、カウンター6席
ア ク セ ス	JR・阪急「伊丹」駅から徒歩約10分



Google マップ



Instagram

商工会議所との出会い—— 「すみません…」から始まった一歩

開業を決意した山田さんが最初に向かったのは、伊丹商工会議所だった。「すみません…」と緊張した面持ちで扉を開け、「米にこだわったお店を出したい」と相談したという。その時、指導員から返ってきた言葉は力強かった。

「創業支援しましょう」

その一言に、山田さんは胸をなでおろしたという。

伊丹市では、毎年4月以降に開業した人を対象に「特定創業支援事業」を実施している。山田さんの事業もその対象となり、商工会議所の伴走型支援が本格的にスタートした。

「店の計画やお金の相談、わからなかったことがわかり、だんだんと夢が実現していくことが実感できました。もしあの時、伊丹商工会議所へ相談に行っていなかったら、今の自分はないです」と山田さんは語る。



伴走型支援が支えた“夢の具体化”

商工会議所の支援は、単なるアドバイスにとどまらない。事業計画の作成、資金繰りの整理、必要な制度の紹介、開業後の運営相談まで、まさに“伴走”しながら進められた。

特に、山田さんがこだわり抜いた「米」の選定と炊飯方法は、事業の核となる部分だ。大阪市の米穀店「ガッツ!うまい米橋本」が、その時季に最もおいしい米を選び抜き、つや・甘み・粘りの三拍子がそろうようブレンドしたオリジナル米を提供している。土鍋で炊くことで甘みが増し、粒立ちも良くなる。こうした細やかな調整が、神米の“唯一無二の白ご飯”を生み出している。

地域に根づく店へ

開業から間もないにもかかわらず、神米は地元で評判を呼び、リピーターも着実に増えている。特に印象的なのは、商工会議所から紹介された方が実際に店を訪れ、そのまま常連になっているということだ。山田さんは「商工会議所の方が紹介してくださったお客様が、今では何度も足を運んでくださっています。本当にありがとうございます」と笑顔を見せる。

「晩ご飯にはおいしいお米をおなかいっぱい食べたい」——その願いを叶える店として、神米は伊丹の新しい食の名所になりつつある。白ご飯を中心に据えた定食というシンプルな構成ながら、素材選びから調理法、店づくりに至るまで一切の妥協がない。その姿勢が、地域の人々の心をつかんでいる。

山田さんは言う。

「自分のように、夢を持っているけれど一歩踏み出せない人は多いと思います。でも伊丹商工会議所に相談すれば、必ず力になってくれます。私も、次の誰かの背中を押せる存在になりたいです」

実際、山田さんは開業後も商工会議所との関わりを深めている。毎年開催される創業塾には“先輩創業者”として参加し、これから創業を目指す人たちに向けて自身の経験を語ったり、アドバイスを送ったりしている。

「創業が終わったら関係が終わり、ではないんです。開業してからずっと商工会議所の皆さんが気にかけてくださる。だからこそ、私も恩返しがしたいと思うようになりました」

伴走型支援は、創業前の不安を解消するだけでなく、開業後の成長や地域とのつながりを育む役割も果たしている。山田さんのように、支援を受けた側が次の挑戦者を支える存在へと変わっていく——その循環こそが、地域の創業環境を豊かにしていく力となる。

そして今日もまた、神米の店内には炊きたての白ご飯の香りが広がり、訪れた人々の心と体を満たしている。山田さんの夢から生まれた一杯のご飯が、地域に新たな物語を紡ぎ続けている。

