

# Lé charbon (ル・シャルボン)

こだわり素材のガレット・クレープのお店

代表 | 山代 千代子 (やましろ ちよこ)

業種 | 飲食業 (ガレット、クレープ)

創業 | 令和7年11月19日

活用した支援 | おおむた創業塾、起業家支援事業費補助金、公庫融資



## 02 事業のこだわり

ガレットは国産 (信州産) のそば粉を100%使用し、そばの風味をよく感じられるようにしています。クレープに使用している生クリームは全て、大牟田で製造されている名品、オーム乳業さんのPURE CREAMを使用しています。クレープの抹茶には知覧茶を使用しており、香りがとても良いです。ぜひご賞味ください。店内のインテリアは、古民家からお借りしたものが沢山あるのでその風合いを活かし、フランスの片田舎をイメージしながらシンプルに仕上げました。

実は、インパクトを出したかったので、店内に「月」を浮かべています (笑)  
ぜひお店で探してみてください。

## 03 創業してよかったこと、大変だったこと

「『ガレット』って食べたことなかったけど美味しい!」と笑顔で言ってくれるお客様の多さにびっくりしたのと、そう言っただけの優しさに日々感動しています。

地元ということもあり、知り合いも多く来てくれたり手伝ってくれたり、人の温かさを感じ、大変だったけど創業してよかったと思っています。



## 04 創業を目指す方へのメッセージ

創業はかなり勇気も要りましたし、大変なことも多かったです。一念発起してやってみて本当によかったです。何よりも、日々が充実しています。

まだ創業して間もないので、うまくいく保証はないのですが、自分がブレずに美味しいものを提供する信念を貫けば、結果は必ずついてくると思います。

これから創業を考えている方へ、ささやかながらの後押しになれば幸いです。

< こんなお店です! >



店舗所在地 | 大牟田市大正町6-2-2

営業時間 | 11時~18時 (土曜日限定BAR Time17時~21時)

定休日 | 火曜日、第2日曜日

電話番号 | 0944-68-4666

主なメニュー | ガレット (サラダ付き) 1,000円  
クレープ (単品) 550円~ など



Instagram