



看板メニューの「塩だしおろしそば」はビールや日本酒との相性も抜群



店でお出しする蕎麦は、オーナーの山内さんが毎日心を込めて打っている

の本店に通う常連さんからも蕎麦の味を褒めていただけで自信にもつながりました」と現状を説明する。

一方で、「夜の時間帯がメインの蕎麦屋ということで、現在はお酒と一緒に



# 目指せ、繁盛店！

—あなたの開業の夢、応援します—



(一社)日本フードサービス協会の調査によれば、平成25年の外食産業の市場規模は、景気回復基調の中、世帯一人当たり外食支出額や法人交際費の増加が影響し約24兆円となり、平成24年から2年連続で増加となっている。飲食業での新規開業を目指す方が増える中、福井商工会議所では昨年より飲食業での開業を目指す方に特化した支援サービスも行っている。

今回は、当所サービスを活用し見事に開業の夢を実現した方へのインタビューや専門家への取材を通じて、開業までの道のりと苦勞、これから繁盛する店を目指すためのポイントについて探った。

に楽しんでいただけるメニューの開発に力を入れています。スタッフが全員若く、営業がスタートしたばかりということもあって意見の衝突などもあります。コミュニケーションを取りながら少しずつ進めています」と苦勞も語ってくれた。

日本酒や梅酒については、山内さんが実際に製造元に足を運んで選んだものを扱う。また、実家の池田町で季節ごとに取れる新鮮な食材を提供できるのも同店の強みである。「伝統の蕎麦の味を多くの方に味わっていただくとともに、常に新しい発見やお客様さんが話題にしたくなるネタを提供できるような店づくりを心掛けたんです」と抱負を語る。

■自身の経験を振り返って

開業まで約1年の期間を費やした自身の経験を振り返った上で山内さんは、「お店の成功を左右する大きな要素である」という講師の方からのアドバイスもあり、物件選びにはかなり

伝統の蕎麦の味を多くの人に味わってほしい  
〜蕎麦Dining一福〜

福井市中心部から車で東へ10分ほど、大通りに面したテナントビル1Fに店舗を構える「蕎麦Dining一福」。オーナーの山内さんの実家は、創業四十年以上の歴史を持ち、多くの客が訪れる池田町の塩だしおろし蕎麦の名店「一福」。この伝統の味を福井市でも楽しんでいただきたいと今年4月1日にオープンした。和風モダンな店内では、こだわりの蕎麦とお酒、一品料理が楽しめる。



カウンター席横に蕎麦打ちスペースを備え、和風モダンな雰囲気の店内

■いつかは自分の店を

小さな頃から、将来は自分で飲食店を経営すると心に決め、大学で経営学を専攻する傍ら飲食店でアルバイト

の時間を割きました。また、福井商工会議所が開催した先輩開業者との交流会では、多くの失敗談を聞くことが出来ました。これがなければ、あるいは自分も同じような失敗をしていたかもしれません。自身の想いだけで突っ走ることなく、広い視野を持つことが大事だと思います」とこれから開業を目指す方にエールを送ってくれた。

<店舗情報>  
蕎麦Dining一福  
福井市成和1-3106 KENJIビル1F  
営業時間：(平日)11:30～14:00/17:00～24:00  
(土祝)17:00～24:00  
定休日：毎週日曜日  
(連休の場合は連休最終日休業)  
TEL：0776-63-6825

地域の賑わいづくりに「役買いたい」  
SALETTA KITCHENS

福井市南部、フェニックス通りから一本通りを入った住宅街の細い路地にたたずむ隠れ家カフェ「ALETTA KITCHENS」。店名の「ALETTA」はイタリア語で「小さな翼」「魅力的なもの」を意味し、お客

ト、卒業後も飲食店を経営する企業に就職し店長として経験を積み重ねた。山内さんは「飲食業界での経験に關してはある程度自信がありました。が、いざ開業となってみると物件探しや資金調達、利益計画など未体験のことばかりで、何から手をつけてよいのか全くわかりませんでした。そんな時、福井商工会議所の窓口で開業の相談に乗ってもらい、会議所主催の開業実践ゼミや飲食業繁盛店実践塾を受講し、開業に向けた準備を進めました。会議所のスタッフの方、セミナーの講師の方からマンツーマンでアドバイスいただき、開業までトータルサポートしてもらって非常に助かりました」と相談当時の状況を振り返る。

■鯛ままセットのヒット

本物・新鮮を追究

オープンから2ヵ月が経過したが、「ランチタイムに、蕎麦で使う塩だしで炊き上げたオリジナルメニュー。鯛まま」を加えたセットを限定20食で提供したところ、大変好評で、GW以降も売上は順調に伸びています。SNSや口コミでお店の話題が広まったのかなと手応えを感じています。池田町

様にとって魅力あふれる店にしたいというオーナーの庄内さんの想いが込められている。ハンバーグやパスタなど洋食系メニューが豊富で、女性客を中心に人気を博している。

■客観的なアドバイスに感謝

学卒後は東京に拠点を移し様々な飲食店で経験を積み、22歳の時に福井に戻り家業の飲食店の厨房で料理の腕に磨きをかけた。「東京で働いていたときから、将来は自分でお店を持ちたいと常に思っていました」と語る庄内さん。福井で家業の手伝いをしてる時も、掛け持ちで内装関係の会社の仕事に従事し、将来の店舗オープンの向け着々と準備を進めていった。そして、昨年4月、福井商工会議所の窓口が開業相談に訪れ、資金計画から創業助成制度、店舗コンセプト、店内メニューなどのサポートを受けた。

「料理についてはそれなりに経験もあり、店舗の内装も自分でやれる自信があつて、店のイメージは自分の中である程度出来上がっていましたが、開業するにはまとまった資金が必要で、そのための事業計画書づくりなど、自分一人ではできない部分を補充して

もらえたのがありがたかったです。客観的なアドバイスをもらえるのは公的機関ならではの良いところではないでしょうか」と窓口を活用した率直な感想を話す。

少し奥まった店の立地場所については、会議所スタッフから苦言を呈されたそうだが、庄内さんには強いこだわりがあった。「どうせ店を構えるなら自分が生まれ育った町でやりたかったし、この店をオープンすることで地域の賑わいづくりに一役買いたいという自分の想いを貫きました」と開業準備当時は振り返る。



明るくて居心地の良い空間が印象的な店内

■喜ばれるためのアレンジを常に提供  
昨年12月のオープン以来、客足は順調に推移し、最近はりピーターのお客様が増えてきたという。庄内さんは



これからの店づくりが楽しみと語る庄内さん

店の情報発信にSNSを積極的に活用しており、実際にSNSを通じて店を探して来店されるお客様も多く、「まだまだ発展途上ですが、これからどのように店を作りあげていけるか楽しみも大きいです」と語る。2フロアは現在改装中で、将来的にソファ席や雑貨・アパレル販売スペースの設置を予定している。

メニューについては、週刊誌等で取り上げられている流行をいち早くキャッチし、同店流のアレンジを加えて提供する。また、店の経営を手伝ってくれる母や姉の存在も庄内さんの心の支えとなっている。地域の会合などでも利用されており、同店は早くも賑わいの拠点として存在感を出し始めているようだ。

覚の麻痺」を指摘する。売上げが即現金で入るため、売上が全部利益に見えるような錯覚を起こすのだと言う。当然、仕入れた材料費、スタッフの人件費、預かり消費税など後から支払いが発生するが、それを頭に入れておかないと無駄な出費を重ね運転資金不足に陥ることもある。こうした事態を避けるため、柏野氏は開業後のフォローアップの中で「お金の儲け方」だけでなく「お金の使い方」も指導している。

■相応の苦労を覚悟すること

飲食店開業を目指す方へのアドバイスとして柏野氏は「成功も失敗も全ては自分の責任であり、時がたれば解決するとか、誰かが何とかしてくれることは絶対ない。飲食店は周囲にライバルも多く繁盛の継続に



飲食業における開業のポイントについて語る柏野氏

は大きな苦労を伴う。その覚悟を持って、まずは精度の高い経営計画書(店のコンセプト、仕入原価や売価、客単価や回転数など)を作る必要がある」と説明する。

そして最後に「開業に際しては素直で、前向きで、自分の力を理解している(過信していない)ことが大事。そして開業後は、志を熱く抱きつつ、店を取り巻く環境を冷静に分析できる人が繁盛を持続できる可能性が高い」と語ってくれた。

人に知らせたくなくなるような仕掛けを考える

今回、取材させてもらった2つの事例は開業して半年ほどが経過し、これからの繁盛が期待される店舗である。インタビューして分かったことの一つに、どちらも店舗情報の提供にSNSを効果的に活用していたことがある。

オープンして間もないころは、まず店の名前と場所、何が売りのお店のかをお客様に覚えてもらわなければならぬ。新聞や雑誌、テレビといった媒体に広告を出すのも一つの手段

■開業までの準備を入念に  
最後に庄内さんは「事業計画や資金計画など、開業までにやらなければいけないことはたくさんあります。どれもある程度時間を掛けないと良いものは作れません。私自身、自分の思いを貫いた部分もありますが、商工会議所のサポートがなければ開業は難しかったかもしれないと感じています。皆さんもこれから開業を考えると、あれば、これを活用しない手はないと思います」と商工会議所の開業サポートについて太鼓判を押した。

<店舗情報>  
ALETTA KITCHEN  
福井市花堂北 2-5-11  
営業時間：10:00～23:00  
定休日：毎週水曜日  
TEL：0776-97-5402

新規参入はしやすいが繁盛継続は難しい

当所で開催する「飲食業繁盛店開業塾」の講師を務め、全国でこれまでに一千件以上の飲食店開業サポート・

だが、信頼度から言えば実際に来店されたお客様からの口コミにはかなわないのではないかと。たまたま見た雑誌の広告と、知っている人からの口コミ情報、あなたならどちらを信用するだろうか？答えは明らかだ。要はお客様が口コミで人に知らせたくなくなるような工夫・仕掛けがあるかどうかのポイントなのである。

信用調査情報会社のまとめた報告書から、企業の平均寿命が約23年という結果が出ている。栄枯盛衰の激し

開業後のフォローアップを行ってきた、飲食業コンサルタントの柏野満氏に話を伺った。

■繁盛を継続することの難しさ

柏野氏は飲食業の開業について二つの特徴をあげる。一つは「参入ハードルの低さ」である。特に難しい知識や資格、財力が必要なわけではないため、開業にあたってとりあえずの軽い気持ちで開業するケースも多いという。

もう一つは「継続ハードルの高さ」である。参入ハードルが低いということとは、裏を返せば競合他社が次々に参入してくる可能性が高いということを意味する。成功した事例は他社から模倣されやすく、オープン当初の賑わいを長く続けていくのは一筋縄ではないという。全国で多くの飲食業の事例を見てきた柏野氏は「永年の伝統を守っている店ほど、客層の変化によって味の濃さを変えるなど、見えない努力を陰でしている。時流の変化に対応できなければ店は残っていけない」と現状を分析する。

また、飲食店を開業した事業主が陥りやすい問題の一つとして「金銭感」と短いものと考えるのが妥当だろう。県内の動向を見てもそれは一目瞭然だが、一方で地域から永年愛され続けている飲食店も数多く存在する。これからの現状を認識した上で、商工会議所の開業相談窓口を是非ご利用いただきたい。

「創業に関するお問い合わせ先」  
福井商工会議所 金融・税務相談課  
TEL 0776(33)8283

福井商工会議所 開業支援サポートメニュー

- ①飲食業繁盛店開業塾 エントリー受付中！  
■内容：飲食業での具体的な開業計画をお持ちの方に、開業前の段階から、コンセプトや事業計画作成、儲けのノウハウ伝授など専門家のマンツーマン指導を行い、繁盛店誕生をサポートします。  
■開催時期：6月18日 オープンセミナー開催  
7月中旬 面接(エントリーシートによる書類審査および面談を実施し、塾生を決定)  
7月下旬～開業までマンツーマンで徹底指導
- ②開業実践ゼミ ※詳細はセミナーインフォメーションをご覧ください。  
■内容：開業を目指す方を対象に、事業計画書の作成や資金計画等の経営に関する基礎知識の習得を目指し、失敗しない開業をサポートいたします。  
■開催時期：平成27年7月2日(木)、9日(木)、16日(木)、23日(木) 各18:30～21:00
- ③業種別開業ポイントセミナー  
■内容：業種ごとに業界の現状やその業種を営んでいる方のビジネスモデル、業種ならではの陥りがちな課題について、業界の専門家や先輩開業家からお話いただきます。飲食業、美容業、小売業・ネットショップでの開業を予定しています。  
■開催時期：平成27年夏頃～
- ④起業家交流会  
■内容：開業5年未満の経営者を対象に、開業後に課題に感じがちなる労務や販促の方法について専門家からポイントをお話いただきます。また、参加者の取り組み事例も紹介し、起業家間のネットワーク作りのサポートも行います。  
■開催時期：平成27年夏頃～