

会社を未来につなげる
十年先の会社を考えよう

事業承継をきっかけとした経営革新



クック
ライター
ブローカー
継承事業
コーディネーター
馬智幸

【支援企業の概要】

創業七十年を迎えた老舗うどん店。うどんのなめらかな食感にこだわらるためにすべての工程を手作業で行い、お客様に本物の手打ちうどんを提供し続けている。めんつゆにもこだわり、ムロアジを中心に四種類のだしをブレンドしたものをベースとして地元笠松町の地溜り醤油を使用することでさらに深みのあるめんつゆに仕上げている。

四代目店主として看板を守っていくために、父の下で二十年以上修業し、父も認める手打ちうどん職人となった。

【相談内容・課題など】

昭和五十六年に現在の店舗に移転してから、大規模な修繕を行っておらず店舗や設備の老朽化が進んでいた。また、顧客の要望にに応じてメニューを増やし続けた影響もあり、厨房スペースが手狭になり作業効率が悪くなっていた。

さらに、メニュー増加によりオーダー間違いが発生したり、顧客に料理を提供する時間の調整や提供する料理の出来栄などの気配りをする点が多くなっていた。事業承継をきっかけに店舗のリニューアルと顧客の要望に合ったメニューを開発する必要があった。

【支援内容】

① 新店舗オープン

設備を全面的に見直すために、事業（投資）計画を策定した。

② 新商品の開発

メニューの絞り込みを行いながら、手作業の強みを生かして麺を細く食べやすくした「細打白味噌煮込みうどん」を開発し、新店舗オープン時に特別メニューにした。

③ 認知度向上のための広告宣伝
地元のお客様に足を運んでもらうために広告宣伝を行った。

①と③については「事業承継補助金」を活用して資金負担を抑えることができた。

【改善効果など（所感）】

新店舗オープン後は、今まで以上にお客様に来ていただけるようになりました。今後も父と一緒に本物の手打ちうどんを提供し続けます。

☆経営・事業承継のご相談は、お近くの商工会へ。