

「国内編」

うどん

「株式会社エビスカンパニー」

森下様

うどん店
複数経営藤井社長との出会いが
私の商売の分岐点

私の商売は何回か分岐点があり、その分岐点で道を誤っていたら今はないと思います。約20年前、店の売上げに悩み路頭に迷っていた時、先代からのご縁で藤井社長にご相談に行きました。社長は「店はコンセプトが重要。それを一生懸命考えなさい」とご指導くださいました。私は亀城庵様のコンセプトを勉強し、自店のコンセプトを作ることができ、店舗リニューアルの軸としました。

リニューアル後、売上げが伸び、大和製作所の皆さま方からご協力を賜り、少しずつ事業拡大をすることが出来ました。「お店は誰のため存在するのか」という基本を藤井社長から学ぶことが出来たから、今があると思っています。

麺レシピを守りながら
現在も日々勉強

現在、麺は大和製作所さんからご指導いただいたレシピをかたくなに守り続けています。だしは、先代の味を基本にし、昆布、混合割り(メジカ、サバ、ウルメ)を使用し、セントラルキッチンでだしの専門スタッフが集中して作っています。

また、藤井社長のメルマガ「麺専門店の繁盛方程式 日々の気付き」で情報を得ています。常により良くなるための勉強をしていきたいと思っています。今後は、人材教育、サービス等を強化し、既存の4店舗をより強いお店にしていきたいと思っています。



- 会社名:株式会社エビス.カンパニー
- 創立年:1974年
- 店舗名:「糸びすや」
- 三重県鈴鹿市算所2-5-1
- TEL:059-379-0205
- WEB:http://yebisu-company.co.jp

1974年に三重県鈴鹿市算所のSC鈴鹿ハンター1Fに、うどん蕎麦処「糸びすや」を創業。現在、「糸びすや」の他に「基八」「二代目 基八」「麺の匠」など三重県、東京都内に4店舗のうどん店を運営。常にワンランク上を目指し、店作りを行っている。

うどん

「株式会社サンローリー」

能勢様

多数
チェーン
展開製麺機導入で
130%売上げアップ

様々な事業を行う中で、うどんの路面店をオープンすることが決まった際、特徴のあるうどん屋にしたいと考えました。そこで、テスト店として「ひまわり」に大和製作所の製麺機を導入したのがきっかけです。テスト店は大成功で、売上げが130%もアップしたんです。成功したのは、大和製作所の大阪営業所で色々と教えてもらい、それを熱心にやったからだと思います。特に「サプライズ」「46億年」の効果は絶大でした。ゆであがり及早くなり、モチモチ感が変わった。一度、他社の添加物を使用したら美味しくなかったんです。安心な素材で美味しい物ができたことを、大和製作所に感謝しています。

常に親身になって
助けてくれる

その後も、和歌山でオープンの際は、何か少しでもおかしなことがあったら相談に乗ってもらい、担当の篠原さんに来てもらったりしました。本当に色々な大和製作所の人が親身になって助けてくれてありがたいです。リッチメンを使用していますが、パートさんでも美味しい麺が作れるということに驚きますし、常にバージョンアップしていくところがすごいですね。



- 会社名:株式会社サンローリー
- 創立年:1977年
- 店舗名:「茶房ひまわり 門真店」
- 門真市新橋町3-1-101
- TEL:06-6907-7512
- WEB:http://www.sunrolly.co.jp

1977年イズミグループとして、関西圏のイズミヤ・ショッピングセンター内を中心に出店を始め、業務を拡大。現在は、「茶房ひまわり」などオリジナルブランドのチェーン展開と「ミスタードーナツ」などナショナルチェーンのフランチャイジーを2本柱に、総合フードサービス企業として展開している。