



55人の経営支援員は地域の小規模・中小企業の経営改善と持続的発展に向け、支援を行っています。経営者とのコミュニケーションをしっかりと取りながら、課題の解決とさらなる発展に向けた支援活動を展開中。

五感に響く ラーメンの味

味やサービスのこだわりを明確化

以前はコンビニでスーパーバイザー等の仕事をしていたのですが、ある人気ラーメン店との出会いが人生の大きな転機となりました。このラーメンの味を受け継いで、全国に広げていきたいと考えたのです。修業を終えた後、独立開業を目指して京商の創業塾への参加を経て3年前に創業しました。

味やサービスへのこだわりから、一般的なラーメン店に比べると初期投資額が膨らみましたが、例えば自家製麺を実現するために製麺機や熟成庫が、またレアチャーシューを作るためにオーブンが必要…というように、他店との違いを明確化し、どんなラーメン店を目指そうとしているのか、お客様をどのように呼び込むのかを創業計画書の中にしっかり盛り込むことで、融資や補助金の獲得につながりました。

経験値の標準化で負担を軽減

創業後、多くのお客様にご来店いただけるようになったことで、新たな悩みも抱えるようになりました。こだわりの味を作るためのスープの攪拌作業はたいへんな重労働で、従業員がなかなか定着しなかったのです。そこで、京商の経営支援員から補助金制度を紹介してもらい、しっかりと経営計画を作りこんで申請し、補助金を受けられることになりました。これを活用して自動でスープを攪拌してくれる装置を導入できたおかげで、仕込みの負担が軽減され、今まで経験や勘に頼っていた部分の標準化や人材の定着にもつながっています。

現在は、京都府の「経営革新」や「経営力向上計画」の作成を通して、さらなる経営効率化を目指して新しい設備投資などを進めています。私たちに寄り添って、どんな悩みでも相談に乗ってくれるのが京商の魅力ですね。多店舗化展開という夢に向かって、これからも二人三脚でステップアップしていきたいと考えています。

「ジョブ・カード制度」を活用して、従業員のキャリアアップなどにも取り組んでいます。当店は向上心が強い従業員が多いので、今後は味やサービスの標準化を進めるとともに、こうした補助制度を積極的に活用して人材採用・育成に取り組んでいきたいと考えています。



企業概要



SNSの口コミ評価で常に上位にランクされる、行列のできるラーメン店。豚骨魚介スープをベースに、昼は塩味、夜は醤油味を提供。自家製の平打ち麺に、泡立ちクリーミーなスープが絶妙に絡まり、濃厚ながらもろやかな味が広がっていく。人気のレアチャーシューは、外はこんがり、中はほど良くレアに仕上げたもので、これを求めて全国各地から訪れるラーメンファンも多い。

あいつのラーメン かたぐるま

代表者／上嶋 泰範

住 所／京都市下京区西七条西八反田町77 ガーディアン青山1F