

## そば処 雄（札幌市）

### 地域とのふれあいを大切に 新しいタイプの飲食店を目指す

#### 社長の思い

美味しい蕎麦を、より多くの人に、求めやすい価格で、たくさん食べていただきたい。これが、店主が開業した動機である。地域とのふれあいを大切にしたい新しいタイプの飲食店を目指したい。

#### 企業概要・背景

店主は、札幌市の蕎麦店などで経験を積み、そば打ちの技術と飲食店経営のノウハウを身に付けて、平成21年に開業を果たした。自ら厳選した蕎麦粉を朝と午後の2回に分けて自家製麺に。打ち立てのおいしいところを提供する。もちろん蕎麦つゆも妥協せず、だしから取っている。蕎麦のほかにも定番メニューを用意し顧客のニーズに対応している。

#### 活用した強み・とらえた機会

##### [強み]

蕎麦店での経験から得た蕎麦打ち技術と飲食店経営ノウハウ。常に新メニューの開発に取り組む姿勢。

##### [機会]

開業を模索のなか、岩見沢市の「起業実現セミナー」に参加し、改めて起業の意思を固める。

知人より居抜物件の紹介を得て店舗を決定し、スピード開業。

#### 先進性・独創性・特徴

一般的な蕎麦店の概念に縛られず、趣味を活かした子供向けマジック教室の開催など、地域住民との交流を大切に活動を展開。地域に根差した飲食店を目指している。

昼の部は、蕎麦を中心にしながらも近隣のビジネス・パーソンを飽きさせない各種飲食メニューを用意。夜の部は、居酒屋として地酒や焼酎を提供。メニューも日々充実している。

#### 今後の展望

将来的には本格的なこだわりの蕎麦を提供することが夢。その夢を実現するためにも、ここ数年は現在の形で業績を上げ、経営の安定と地域への浸透を深めたいと考えている。最近メニューに載った「冷たい天ぷら蕎麦」は自信作。冷たいそばにこだわりのつゆをはり、熱々の天ぷらが乗る。是非、ご賞味いただきたい。

#### 事業所データ

代表者	笠松 雄一郎
業種	飲食店（そば）
創業	平成21年
所在地	札幌市中央区北7条西22丁目1-1
電話	011-699-6371
URL	<a href="http://www.sobayu2009.com/">http://www.sobayu2009.com/</a>

