

有限会社八千代北海道（札幌市）

**本物のホルモン焼肉店のすそ野を広げる
安いからではなく美味しいからホルモンだ**

社長の思い

本物にこだわる。本物には派手さはないが、時代に左右されずに支持され続ける強さがある。本物には無理や無駄がない。本物にこだわるとは、無理や無駄を省いてその本質を捉え、さらに磨きあげていくこと。焼肉店において提供する食材、下ごしらえ、焼肉機器、店舗設計、接客にいたるまで本物にこだわった結果が当社の現在の姿である。

企業概要・背景

平成9年、現社長が焼肉店用機器の製造販売会社から独立し、翌年法人化。理想の焼肉店を追求する結果、焼肉機器の製造販売にとどまらず、食材の提供、店舗設計、店舗運営、調理研修、接客指導など、焼肉店へのワンストップ総合支援会社と言うべき企業へと成長した。また、そのノウハウを集結してF C事業「昭和角ホルモンわんけ」を展開している。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

食材、調理法、店舗、機材、接客などすべての面で豊富な経験とノウハウを所有。これらを総合し、さらに無理、無駄を省くことによって低コストで本物のホルモン焼肉を提供できるシステムを開発。

[機会]

すでに多くの焼肉店に対する支援を実施。評判を聞いて地元大手焼肉店からの依頼も舞い込む。1つ1つの機会を的確にとらえて業容を拡大している。

先進性・独創性・特徴

当社の先進性は、常に3年先、5年先の焼肉店のあるべき姿を模索していること。直営2店舗はアンテナショップとしても活用し様々な試みを行っている。

生き残っていくための車の両輪は「本物」と「独創性」。例えば、焼き肉ロースター「焼き名人」は本物の焼き具合を独創的設計で実現した。F C事業でも本物と独創性の両輪で魅力的な店舗展開を目指す。

今後の展望

現在、F C展開している「昭和角ホルモンわんけ」の「伝承味噌ホルモン」とその美味しさを引き出すために開発された特殊な鋳物鍋は、ホルモン焼きのイメージを一変させる。今後は、より少ない初期投資でも開業が可能な新F Cシステムを開発し、本物のホルモン焼肉を小さな町や村でも手軽に楽しめるように、その裾野を広げていきたい。

事業所データ

代表者	竹安 富士男
業種	飲食店（焼肉）、コンサルティング業（FC展開）
創業	平成9年（平成10年法人化）
所在地	札幌市厚別区もみじ台南1丁目2-2
電話	011-809-1200
URL	http://www.umaiyakiniku.com/

