

そば・うどん店 繁盛BOOK



特集

人口減少・高齢化・格差化…
どう変わる？

中長期展望

そば・うどん店のグランドデザイン

評判店の女将&店主に学ぶ、
好印象の接客術

いまお客を集める品揃え・売り方・演出
そば屋酒の魅力はこう作る！

インバウンド&アウトバウンド対応 注目実例
お客を引き寄せる〈繁盛の工夫集〉

巻頭特集

新時代を生きるそば・うどん店の「繁盛学」

■ 紗羅餐(愛知) ■ あんぷく(東京)

売れる定番を、もっと魅力的に！

鴨そば・鴨料理の最新技術

〈自家製粉〉で注目を集める
店の技術と考え方

そば・うどん店の最新人気ランチ

新業態・人気業態の注目レポート
そば・うどん店の新・繁盛スタイル





開店1時間前からお客が並び始め、観光シーズンともなれば、一日400~500人が来店するという。店内はテーブル席のほか、掘りごたつ席やカウンター席など多様な席を用意。

連日、大行列ができる人気店として知られる兵庫・淡路市の『いづも庵』。運営は淡路麺業(株)で、初代が1909年に開業した前身の製麺屋「氷室商店」から数えれば、100余年は続く老舗うどん店が、現在のように県外からも多くの客を集める行列店となったのは2009年から。そのきっかけは、淡路島の食材を全面に押し出した特色あるメニューを

旬の特産品も取り入れることで、メニューに変化が出るように工夫。



淡路島牛を熱々の石鍋で提供



玉ねぎつけ麺に次ぐ人気の淡路牛丼。ボリュームのある牛丼を熱々の石鍋で提供し、食べる直前にだしをかけ、湯気とおこげを楽しむ。

開発したことからだ。現・取締役相談役の出雲 勉氏が1990年に同店を開業した当時は、地元客をターゲットに天ぷらうどんなどベーシックなメニューを提供していた。しかし、2007年に京都の食品メーカーに勤めていた次男の文人氏が帰郷し、経営に参画した際、「メニューに特色を出すため、淡路島の食材を取り入れてみてはどうか」と提案したのをきっかけに、新メニュー開発に取り組むことになった。折しも淡路島は1998年の明石海峡大橋の開通以降、島外客数が年々増加。地元食材を使うアイデアは、島外客を集客する最良の方法であり、一度島を離れたことで島の魅力を客観的に再評価できた文人氏ならではの着想だった。

最初に手掛けた「玉ねぎつけ麺 華」は、淡路島の特産品である玉ネギを丸ごと揚げ、細めのうどんと一緒にタレに絡めて食べるというもの。花が咲いたようなインパクトのある提供方法に加え、「淡路島たまねぎ」の甘さと柔らかさが楽しめる、口コミでブレイク。現在はお客の60%以上が注文し、1日200食以上出るヒット商品となった。その後も淡路牛と淡路の卵を使った「石焼き牛すじカレーうどん」、淡路牛を石焼き鍋で出す「淡路石焼き牛丼」など、島の名産品を使い、提供方法にも工夫を凝らしたメニューを次々に開発。

近年、来店客の90%を県外客が占めることから、週末だけでなく、平日も一定の客数が見込めるようになったことは大きいと勉氏は話す。「今後も淡路島の魅力を様々なメニューで紹介していきたい」という同店の次なる展開が楽しみだ。



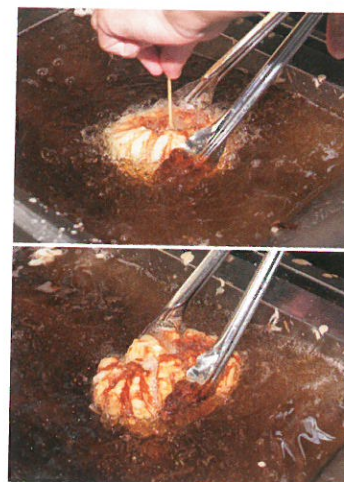
うどんの待ち時間に食べられるよう、讃岐のように昔からおでん(関東煮)を用意している。



■所在地/兵庫県淡路市志筑3522-1
■営業時間/11:00~15:00、17:00~20:00
■定休日/木曜(祝日の場合は翌日休)
■規模/55坪・70席 ■客単価/900円
■1日あたりの来客数/300人
■月商/700万円
■経営/淡路麺業(株)

麺乃匠 いづも庵 (兵庫・淡路市)

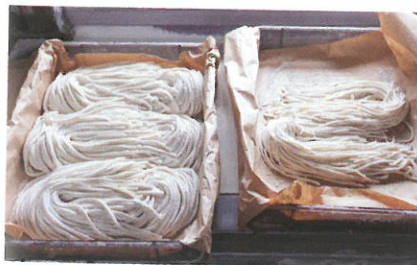
地元特産品を押し出したメニューで 県外からの集客に成功した老舗店



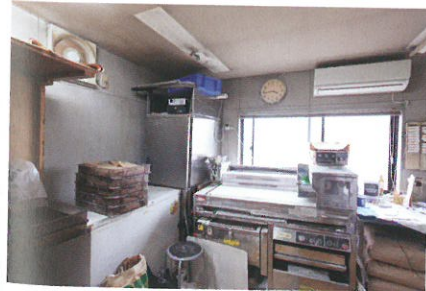
「淡路島たまねぎ」の中でも大玉の2Lサイズのみを使用。玉ネギに包丁を8カ所入れて切れ目を作った後、衣を中までしっかり塗り込み、170℃の油で約10分揚げ。表面は香ばしく、中はホクホクの食感で揚げる。

1日200食以上の大ヒット!

九州産小麦粉を使用した手打ち式。太さはレギュラーと細麺の2種類を用意。

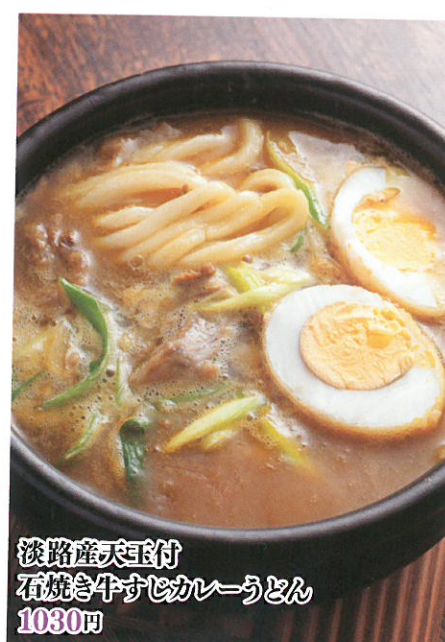


店内に製麺室があり、麺の状態や湿度などを考慮し製麺。一晩かけじゅっくりと熟成させる。



玉ねぎつけ麺 華 880円

丸ごと揚げた玉ネギのボリューム感と花が開いたように盛り付ける演出がうけ、口コミで人気に。細麺と少し甘めのタレに、香ばしい玉ネギの風味がよく合う。



淡路産たまねぎ付
石焼き牛すじカレーうどん 1080円



取締役相談役の出雲 勉氏。長年製麺業(前身・氷室商店が現・淡路麺業(株))を営んできた知識と経験を活かし、1990年に同店を開業。

カレーうどんは創業からあるメニューだが、新たに石鍋に入れる提供方法に変更し、熱々感を演出。さらに淡路牛の牛スジと淡路島のブランド卵を使うことで淡路島産をアピール。