



右) 人気のチャーシュー麺。津軽の人の好みに合わせて麺の太さを選べるようにした。左) 津軽の人に楽しんでもらいたいと、会津で食べられて特産馬刺しも提供している。下) スタッフと家族。午後3時には娘が下校するため、家族という時間が長くなった。



土屋さんの創業まで

2021年2月 退職

3月 家族で深浦町へ移住

3月 ごしょがわら園域創業相談ルームに相談

8月 店舗の交渉

12月 会津めん 浜さきオープン

支援機関から一言

土屋さんは、事業に対する知識、技術、経験・ノウハウが非常に豊富な方だったという印象です。空き物件が少なく、立地条件の検討という点で苦労はありましたが、創業計画作成に対してのこちらからのアドバイスも積極的に取り入れ、リスクを抑えた形で創業実現に至ったと感じています。これからの事業発展を楽しみにしています。

インフォメーション  
会津めん 浜さき



鯉ヶ沢町舞戸町字下富田55-2

けることになる。  
最も苦労したことはオープン時の人材確保。時給を高め設定したが、応募が来なかった。結局知り合いのソテでしのいだという。現在はスタッフも増え元気に働いている。  
ところで、喜多方ラーメンに近隣の薄津軽で採算はとれるのか。マーケティングもせずにいきなり開店はリスクが高い。  
「実は、勤めていた店がエールの街の『ラーメン街道』に出店していて、その店长として4年間働いた」  
オープン当初は積極的にランキングやアンケートを

行なっていたため、喜多方ラーメンでも津軽の人が好む味を把握できたそうだ。  
**家族と一緒に時間**  
移住・創業で一番変わったのは家族との過ごし方。「妻とは仕事も一緒ですし、娘は目の前の小学校から店へ真っ直ぐ帰ってくるから安心」  
バックヤードに娘が過ごせるスペースも確保した。早朝から深夜まで勤めていたかつてとは大きく変わった。独立して家族と過ごす時間が増えたのが何より嬉しい、と土屋さんは笑顔を見せた。



初期費用を洗い出し  
予算にメリハリ。



**1ター** 土屋 智則さん  
福島県→鯉ヶ沢町  
会津めん 浜さき(ラーメン店)  
2021年12月創業

ラーメン一筋29年。店長兼部長のポジションを務め、独立前から店舗運営の経験が豊富な土屋さんに、創業時にはどんなことを考えたか教えてもらいました。

妻の故郷で創業する

鯉ヶ沢町にオープンした「会津めん 浜さき」。青森県ではめずらしい喜多方ラーメンを提供している。  
店主の土屋さんは福島県出身。学生アルバイトから始めてラーメン一筋29年、誰もが知る喜多方ラーメンの銘店「坂内食堂」を皮切りにキャリアを積んだ。各地での店長経験もある。

独立を考えていたが、どこで創業しようか定まっていなかったところへ、妻の親戚から土地建物を貸してくれるとの話が持ち上がり、1ターを決めた。結局は工事に費用がかかりすぎるため断念し、現在の店舗に落ち着いた。

創業までに考えたこと

店舗が決まり開店準備に進出した土屋さん。当時は何を考え、どんな苦労があった

たのか振り返ってもらった。「店舗は元がコンビニなので、広さはいいが冷房の増設が必要。既存のままでは厨房の熱をしのげない」  
内装工事では壁紙の貼り方にも工夫をこらした。  
「カウンターの足元は、汚れが目立つため、こっだけグレーにした。客席の靴がぶつかるので汚れが目立たないように」  
清潔感を保ちつつ、維持費を抑える工夫。また、設備費を抑える手段として、高価な厨房機器は中古品も活用している。さらに、高齢者が多い地域性を考慮し、背もたれ付きで座面が回転するイスにした。これなら高齢者も楽に着座できる。サービスにはコストをかけるが、全体として予算をかけるところ、締めるところが明確になっている。

ラーメンの価格設定は、ライスを付けて千円でお釣りがくるのが理想、と定めているが、仕入れ値と売値はこれから先もずっと考え続