～創業者インタビュー～

お客様から元気をもらう魔法の言葉「また来るね」

青竹手打ち麺 藤谷　代表　藤谷　美貴子　氏

ラーメン店を決意したのは、ここが佐野だから

佐野市出身です。佐野は車がないと不便ですけど、田舎にも東京にも行きやすく、水が美味しく空気がきれいなところが魅力だと思います。

以前から昼営業の飲食店をやりたいという思いはありました。カフェかラーメン店を考えて、ラーメン店を選んだのは、ここが佐野だから。他の味のラーメンは飽きるかもしれないけど、佐野ラーメンなら毎日でも食べられます。

店名（青竹手打ち麺　藤谷）は苗字か下の名前のどちらかにしようと決めていました。下の名前（美貴子）はスナックみたいだからやめろと知人から言われました（笑）。

創業塾で仲間と助け合い、励まし合えた

創業塾（佐野商工会議所主催）を受講しました（平成30年度）。みんな創業したい人が集まっていたからレベルも近く、悩みや迷いも一緒。情報交換しながら助け合いや励まし合えたのも良かったです。

それまでのパート勤めを辞め、佐野市内のラーメン店で修業させてもらいました。麺打ちやスープづくりなどを学びました。師匠はいろいろ気持ち良く教えて下さいました。

ちなみに師匠は同級生であり、たまたま従業員を募集していました。師匠には佐野市内で開業・独立したい、自分の店を持ちたいと話していました。

物件探しが一番たいへん

佐野市内での物件探しが一番大変でした。いろんな不動産屋さんに行き、ネットでも調べたましたが、それでも見つからない。ラーメン店は匂いがつくイメージがあり大家さんがなかなか貸してくれないことも経験しました。

ある日、犬の散歩の途中に不動産屋さんの表示が貼られた建物を見つけました。さっそく連絡しました。以前は蕎麦屋さんで、思っていた以上に広かったです。厨房器具はすべて入れ替え、カウンター、麺打ち台は大エさんにお願いしましたが、毎日3カ月通ってたいていはDIYしました。壁の漆喰も手伝ってもらいながら自分で塗りました。

「また来るね」という言葉で頑張れる

2024年1月で5年目を迎えます。オープンしてすぐにコロナが広まったので、店にコロナの影響があったのかも分かりません。

コロナ禍においては、店の席数を減らすなどの対応をしました。ただ、最近は（2023年秋現在）お客様もあまりピリピリする感じが無くなったのは良かったと思います。

朝は8時から仕込みして、11時から14時まで営業。片付けてから明日の仕込みが始まります。

創業してから大変だと感じたのは、継続すること。今でも毎日続けられるか不安です。だからお客様の「また来るね」という言葉がなおさら嬉しくなります。その時のために頑張ろうという気持ちになれるからです。

一切告知をしなかったのに、オープン初日に行列ができていた

お店を2020年1月（令和2年1月）にオープンしました。オープン日の3日後にインスタグラムで告知をしました。他の宣伝は一切しませんでした。けど、告知する前のオープン初日に開店前から行列ができていました。皆さん何で知ったのか今でも分かりません。

現在はインスタグラム（とフェイスブック）で情報を発信しています、普段は2～3人で店を回しています。お客様は日曜が多く、市外からも多いようです。週3回来られる常連さんもおられます。女性や子供連れの家族も多いです。

手作りにこだわり、メニューを頻繁に変えている

手作りにこだわっており、人気ナンバーワンの塩レモンラーメンは当店オリジナル。修行中にレモンを使ったラーメンを思いつき、自分の店を持ったらレモンを使ったメニューを出すと温めていました。

佐野市内ではラーメン店がコンビニより多いそうです。メニューはちょくちょく変えています。表メニューと裏メニュー的なもので、特に裏メニューは常連さんなどが飽きないように考えて作っているので、より個性が出ている気がします。

常連でいっぱいになるアットホームな店を目指したい

常連のお客様でいっぱいになるアットホームな地元に愛される店を目指したいです。もちろん、佐野に訪れてくれる観光客の方々も大歓迎です。

いつか自分の理想の店を一から建ててみたいです。近所の子供のラーメンデビューが当店なら嬉しいですね。

「おいしいね」「また来るね」の言葉が嬉しい

創業して良かったこと、嬉しかったことは、「おいしいね」「また来るね」という言葉。自分が作ったものを食べたお客様が喜んでくれてるのが一番嬉しいです。

以前は他の飲食店の方から、そんな『セリフ』を聞いても信じられなかったけど、自分でやってみたら本当でした（笑）。また明日も頑張ろうと思えます。

自分のキャラを誉めてくれるお客様も多いです。「元気をもらえた」と言って下さる時もあります。

スープを飲み干せば見えるメッセージを丼の底に入れています。スープを飲み干された丼を見て嬉しくなります。

昔の自分にアドバイスするなら

性格的にどんぶり勘定なので、創業前にお金の勉強をして、もっとしっかり学べば良かったと今でも思います。貸借対照表や損益計算書を追える（理解できる）よう、昔の自分に言い聞かせたいですね。

★創業希望者の皆さまへメッセージを

「迷うな。やりたいことをやれ。」

お店を出す時、成功できるか考えて臆してしまいます。けど、ビビったらそれで終わり。私はやりたいことをやって良かったと思っています。後悔はしていません。

DATA
令和2年1月創業
住所　佐野市堀米町6-2-17
電話番号　0283-88-9244