

Step to the future

未来への前進

うどん屋 麦〜バック〜

代表者 横田 圭祐

〒670-0002 姫路市鍛冶町2

TEL 079-227-7997

URL : <https://udonbu.com/>

営業時間：お昼 11:30~14:00 L.O. 13:30

夜 18:00~21:00 L.O. 20:30

定休日：火曜日 ※不定休有

姫路商工会議所支援で未来へ、
ぐっと前進された会員事業所をご紹介します！

創業前から商工会議所を活用し、 大人気うどん店へと成長!!

支援メニュー

- ① 創業融資申請支援
- ② 創業補助金申請支援
- ③ 創業塾への参加
- ④ 姫路得とくゼミナールへの参加
- ⑤ 小規模事業者持続化補助金の活用
- ⑥ 小規模企業共済
- ⑦ 生命共済



店主 横田 圭祐さん

Q 貴社のこれまでの状況を教えてください!

A 四国を訪れた際に見たうどん職人の姿に憧れ、サラリーマンをしながらうどん作りを始めました。全国からうどんや醤油を取り寄せ研究しながら、毎日うどん作りに取り組む中、九州出身の両親から長崎の「五島うどん」の話を聞きました。

「五島うどん」は、手延べ製法で作られているうどんで、いわゆるトビウオである「あご」のだしで味わうことが特徴です。実際に長崎へ向かい、数人の年配の職人が伝統を懸命に守っている現状を知り、このうどんの技術を絶やしてはいけないと強く思い、現地での修業に励みました。そんなこだわりのつまんだ「五島うどん」はのどごしが良く食べやすいので年配の方やお子様におすすめです。

「五島うどん」に並ぶ看板メニューの「手打ちうどん」は、選び抜いた粉に小麦の香りを最大限引き出すため、その日の温度・湿度によって配合を替え、数日間の熟成期間をおいて最高の状態でお出しする自慢の一品です。食べごたえ抜群なので、男性の方から人気があります。

Q 姫路商工会議所に相談していかがでしたか？

A 当店をオープンして4年が経ちましたが、商工会議所には創業前からお世話になりました。職員の方に添削

してもらいながら、創業計画書を作成したことで、創業補助金の採択や創業融資に繋がり順調なスタートを切ることができました。また、創業予定者を対象としたセミナー「創業塾」も受講しました。「創業塾」は、講師の方や職員の方の熱意が感じられ、内容も実践的で役立つことばかりでとても良かったです。

サラリーマンをしながらの創業だったので、このような商工会議所のサポートが無ければどうなっていたことかと思えます。

創業後は、「小規模事業者持続化補助金」の申請を助けていただいたことも記憶に残っています。申請書の作成には苦労しましたが、補助金を受けて導入したスープジャーとベビーチェアは、日々の営業に無くてはならないものとなっています。その他にも「姫路得とくゼミナール」への参加、経営に関するリスクから身を守るためにひめっこ共済（生命共済）に加入するなど様々なことで活用をしています。

Q 今後の目標を教えてください!

A 3月に全国でも数店しか無い「五島うどん」の推奨店としての認定を受けました。「五島うどん」は、最近徐々に話題になってきていますが、もっと多くの方に知っていただけるように今後もイベントの主催を行うなど、積極的に活動していきたいです。

また、姫路を訪れる外国人観光客の方にも、姫路城の近くに魅力満点の野里商店街があり、美味しいうどんを味わえる当店があることを知っていただきたいです!



五島うどん



手打ちうどん



古民家を改装した趣深い店内