

夢をカタチに

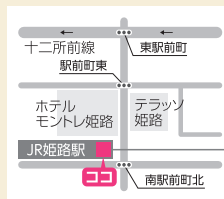
姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に
お話を聴きました。

麦っ子

代表者 明石 彩

創業時期 2020年10月

所在地 姫路市南駅前町127-1
TEL 079-286-5589
営業時間 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
17:30~21:30 (L.O. 21:00)
定休日 月曜日
※祝日の時は翌日休日
Instagram @mugikko1014
HP https://mugikko-himeji.net/



代表者 明石さん

純和風のあたたかみのある店内で
本格手打ちうどんが堪能できます。

他にも、全国厳選食材を使った逸品メニューや
スイーツもお楽しみください♪
姫路駅東口からすぐのビエラ姫路にあります。

創業に至るまで

料理が趣味だったため、大学は食物栄養学科に進みました。栄養士の資格も取得しましたが、卒業後は一般事務職を選択。結婚を機に退職し、子育てが落ち着いたころ、再就職先として飲食業に携わりたいと考えていました。そんな時、地元広畑で約30年続く手打ちうどんの名店『麦っ子』が閉店し、元店主が常連客のためにうどんの味を継いでくれる後継者を探しているという話を知人から聞きました。そこで、『麦っ子』ファンの一人としてお店の味を引き継ぎたい、また、飲食業に携わりたいという夢を叶えられるチャンスだと思い創業を決意しました。元店主のもとで半年以上修業を積み、レシピとお店の名前を継承してもらい、無事オープンすることができました。

創業してよかった

お客様から「あの『麦っ子』ですか! 以前と同じでおいしい!」「またこの味が食べられて良かった!」と喜んでいただくと、とても安心しますね。また、前店舗の頃からのお客様だけでなく、最近は新規のお客様からのリピーターが増えてきて本当にうれしく思います。

麦っ子の魅力

継承してもらった手打ちうどんは、女性でも食べやすいように麺の太さを調整し、前店舗『麦っ子』の頃に比べて少しだけ細くしています。3種の鰹と昆布を使用した秘伝の出汁は、しっかりとコシのある麺と相性抜群です。また、佐用町で有名な「あいす工房さなえ」のジェラートを食べることができます。うどん入りの珍しいジェラートもあり、テイクアウトも可能です。

相談してよかった

信用金庫の方から、「起業や、助成金についての相談であれば商工会議所に行けば詳しく教えてくれる」と聞き、商工会議所へ相談に行きました。そして、商工会議所主催の創業予定者を対象とした「創業塾」に参加しました。私は創業してから受講しましたが、知らないことが沢山あり、とてもためになりました。もっと早くから相談に行っておけば良かったと思いました。また、創業当初は資金が多く必要となるので、起業家助成金を利用でき本当に助かりました。商工会議所に相談して本当に良かったです。

これからの目標

当店で力を入れている、津本式で血抜きをした熟成魚を使用し、寿司や刺身のセット等、新メニューを提供していきたいです。また、観光客にも地元で愛された本格手打ちうどんを味わっていただきたいです。

