

元気企業
訪問

串カツ家
でこぼこ

独自メニューで評判 出店コストを抑え 地元の商店街近くに 2号店をオープン

大工から飲食店のオーナーに

同店の看板メニューはちりめんじゃこの串カツです。そのまま食べてもよし、温泉卵をからめてもよし。1本で異なる味わいを楽しめるのが「でこぼこ」流です。

ちりめんじゃこの串カツを思い付いたのは、2014年の暮れのことでした。「三宮に出した1号店にお客さんが付かず、よそにはないメニューで勝負を掛けようと思いました」とオーナーの片岡久人さん。その後、テレビの情報番組の担当者の目に留まり、番組に取り上げられるやいなや、行列のできる人気店に化けていきました。

20歳で大工の世界に入り、親方として20人の職人をまとめ上げるまでになった片岡さんですが、業界に活気がなくなり、十分な給料を払っていないことにつらさを感じるようになりました。11年、思い切って解散を決意。職人一人一人の転職先を確保した後に、阪神電車の岩屋駅近くで始めたのが立ち飲み屋でした。

「高校生の時に飲食店でアルバイトをしていたこともあり、料理を作るのは好きだったのです」

手作りのつまみメニューの中で人気を集めていたのが串カツでした。常連

客の1人からの「串カツの店を出してみたら」の言葉に一念発起し、三宮の生田新道に1号店をオープンしました。

2号店は地元密着で

1号店が軌道に乗って2号店の出店を思い描くようになり、出店場所として考えたのは、自分が生まれ育った神戸市灘区の水道筋商店街近辺でした。三宮の店のように夜だけでなく、ランチの時間帯に定食を提供し、持ち帰りができるように揚げる前の串カツを売ることに。出店費用を抑えるため、元大工の腕を生かして内装はほとんど自分で手掛け、椅子は、妻のつかささんの実家にあった丸太の廃材を切り出しました。

低金利、割賦にメリット

備品の導入には、ひょうご産業活性化センターの設備貸与制度を利用しました。小規模事業者向けの支援メニューがそろっていると知り合いから紹介され、センターを訪ねた際に同制度のことを教えてもらったのです。

「どうすればコストを抑えられるかいろいろ考えました。金利が0.1%違うだけで支払額が大きく異なる中で低金利であること、そして新たに借り入れることなく割賦で払える点に大きなメリット感じました」と、片岡さんは利用に至った経緯を説明します。テイクアウト用の商品を置く冷蔵ショーケース、冷凍冷蔵庫、製氷機の導入を決定。審査も



設備貸与制度を導入した冷蔵ショーケース

迅速に通り、予定通り2016年9月のオープンにこぎ着けました。

開店から半年がたち、滑り出しは上々とのこと。「三宮のお店と比べ、圧

倒的にファミリー層の利用が多く、幼なじみにも使ってもらっています」

メニューのアイデアから今後の出店構想まで「やりたいことがたくさんあり

すぎて」と笑顔で語る片岡さん。まずは2つの店舗の基盤を固めた上で、将来は福岡や東京へも出店したいと夢は膨らんでいます。

店舗概要
串カツ家 てこぼこ

所在地 神戸市灘区水道筋5丁目3-23広岡ビル1F
オーナー 片岡久人

事業内容 飲食店
TEL 078-414-8776

支援メニュー講座

設備貸与制度

設備貸与制度の活用で経営基盤を強化

制度概要

設備の増強・更新を図ろうとする中小企業の方に代わってセンターが設備を購入し、中小企業の方に長期（10年以内）かつ固定金利（年率0.90%～2.15%）で割賦販売またはリースするものです。本年度から10%の保証金が原則不要となりました。

メリット

最大のメリットは、金融機関の借り入れ枠や信用保証協会の保証枠とは別枠で利用できることです。また、設備貸与制度のみならず当センターは、曜日ごとに中小企業診断士等の専門家による無料の窓口相談を随時受け付けています。さらに当センターは中小企業支援機関との連携により県内企業を支援する「中小企業支援ネットひょうご」を活用し、経営・技術・情報などさまざまなサポート体制が構築されていますので、制度利用後のフォローアップを含めた手厚いサポートがあるのも特長です。

設備の更新、新規導入、省エネへの取り組みをご検討されている方はぜひ設備貸与制度の利用をご検討ください。

問い合わせは ひょうご産業活性化センター設備投資支援室 TEL 078-230-8801