



FFG

創業支援
Founding support

博多一双

山田 晶仁氏

Masahito Yamada

自分の「おいしい」を信じ続ける
徹底したブランディングで
行列ができる店に

高校生からの夢を実現 通帳を握りしめ銀行へ

「ラーメン店なら、俺でもできるんじゃない?」。勉強にも部活にも身が入らず、自分の将来に悩んでいた高校生の頃、テレビで見たラーメン店特集に心を奪われました。その時から「ラーメン店を持とう」と誓い、時間を見つけては、ひたすらラーメンを食べ歩く日々を重ねました。その中で出会ったもつとも好きな味だと感じた店に修業しようと、高校在学中からアルバイトで入社。高校卒業後は社員になり、店長そして幹部へと、複数の店舗のマネジメントも任されるまでになりました。

24歳の時、それまでに積み立てた通帳を握りしめ、福岡市中央区天神の福岡銀行本店に向かいました。本店内に創業支援を専門にする部署、現在の「ふくぎん法人ビジネスサポートセンター」があると聞いていたからです。人生初の銀行での相談、しかもいきなり本店とあってとても緊張しました。当時は、スーツを持っていませんでしたから、仕事着さらには長靴を履いたままです。

その時に対応してくれたのが、事業カウンセラー二人のベテラン銀行員。とても気さくで話しやすく、自分の夢を丁寧に聞いてもらうなど、安心して相談できました。



はかた いっそう

エボライズ

博多 一雙 (株式会社 EVORISE)

代表取締役 山田 晶仁氏

2012年、福岡市博多区博多駅東にてラーメン店「博多 一雙」を、兄弟で開業。「豚骨カプチーノ」と呼ばれる泡系の濃厚なスープが評判となり、常に行列ができる店となる。現在は博多駅東本店、中洲店、祇園店の3店舗を展開。

開業場所で難航 兄弟の思いを店名に

しかし開業は思っていた以上に簡単には進みませんでした。店舗がなかなか思うように決まらなかったのです。いい物件が見つかったても契約のタイミングが合わず、すぐに他の人に決まってしまう。また見つかったても同様の繰り返しで、その度に担当のお二人にも相談したのですが、本当に根気よく対応してもらいました。粘り強く探し続けた結果、ようやく見つけたのが、現在「博多一双」本店のある福岡市博多区博多駅東の物件です。

この地で開業を決めた理由は、官公庁やオフィスビルが並ぶビジネス街に近く、ターゲットと見込む20〜40代の男性客が多いこと、さらには博多駅に近く、観光客の来店が見込めることでした。博多駅筑紫口からは徒歩で約8分と、少し離れています。周辺に飲食店の数が少ないエリアで、競合する店が周囲になく、家賃もかなり抑えられたことも決めた要因となりました。

かねてから4歳下の弟・章仁あきひとに「一緒にラーメン屋をやろう」と声を掛け、弟も高校生の頃から、私と同じ店で修業をしました。二人一緒に独立し、私が代表、弟が専務となり、「博多一双」を開業。私が25歳、弟は21歳の時でした。「博多一双」という屋号に決めましたが、「双」という字には「二つ、そろっている」といった意味があり、「二人で一緒に」という思いを込めています。



濃厚でクリーミーなラーメン

「個店」のこだわり コロナ禍でも強い経営

当初予定していたよりも開業までに資金が出てしまい、「はじめから赤字を出すわけにはいかない」と背水の陣の思いでの船出となりました。そんな心配をよそに、おかげさまで多くの方に足を運んでいただき、1ヶ月目から黒字に。



山田兄弟

その後も順調に右肩上がりの売上げを続けています。

開業して4年が経過し博多区中洲に中洲店、その後も博多区祇園町に祇園店を開業しました。現在、本店を含め三つの店舗を展開しています。中洲店は、歓楽街のお客さま向けに夜から営業する店舗です。祇園店は、ビジネス街であり、キャナルシティ博多といった大型商業施設にも近いことから、観光目的などを含め、流動的なお客さまが見込めることで出店しました。

開業時から、「急な店舗展開をしない」「大型の商業施設に出店しない」ことを強く決意し、あくまで「個店」にこだわってきました。これには、誰もが知っている店を目指すのではなく、「あのラーメン屋知っとう?」と、口コミで広がっていくお店にしたかったのです。広告や取材などの告知も、基本的に本店のみに限定し、お昼時などにお客さまの行列ができるのも本店のみ。話題を本店に集中させることで、「あのお店はいつも並んでいる」「いつ行っても満席だ」と印象を与えるブランディングを図りました。



行列の絶えない博多駅東本店

新型コロナウイルス感染症の影響で、外国人などの旅行者は減少し、多くの飲食店が大きな影響を受けています。しかし、私たちは常に地元を中心とした、国内のお客さまに向けた店舗運営を図ってきました。海外の方がインターネットの情報サイトで知って訪れることも少なからずありましたが、インバウンド向けの告知を一切してこなかったことが幸いし、



①替え玉率8割を生み出す麺②ラーメンに使うタレで味付けされたチャーシュー③スープには国産子豚の骨だけを使い、高い火力で骨がホロホロになるまで炊き上げる



海外からのお客さまが遠のいているこの状況下であっても、売り上げが大きく落ち込むことがありません。常連の方たちは、「応援したい」と足しげく通ってくださっていることから、「個店」という方向性、そして社是にある「お客さまの日々の活力となる」という思いが伝わっていたことを、改めて実感しているこの頃です。

「豚骨カプチーノ」という新ジャンルを開拓

ラーメンの味は、お客さまに合わせて考えるのではなく、自分が食べたいと思うもの、おいしいと思うもの、好きなものをつくることに、徹底的にこだわりました。国産子豚の骨だけを使用し、長時間炊き上げ、その際に生まれる表面の泡をそのままお出しする当店独自の豚骨スープは、ラーメン愛好家の方からは、「豚骨カプチーノ」と呼ばれています。ラーメンのスープは泡を取り除くのが常識とされていますが、私はこの泡があるからこそ味に深みが生まれると信じ、自分が「この方がおいしい」と思ったままに、お客さまにご提供しています。ラーメンの味に、正解はありません。だからこそ、自分の「おいしい」という思いを信じたと思っています。

豚骨やチャーシュー、麺など、原料を仕入れる業者の方は、かねてからお付き合いのある会社ばかりです。素材の良さはもちろんですが、原料の仕入れで最も大切なのは、「人付き合い」だと思っています。原料が高騰し、不足して

いる時にも仕入れが途切れないよう配慮いただいたり、休みを返上して原料を届けてくださったり、こちらが困っている時に「一双さんなら」と無理なお願いを引き受けてくださいました。そのような関係性を、これからも大切にしたいと思っています。

2021年4月現在、社員は15人、アルバイトが30人ほどです。離職率が低く、アルバイトが入ってきて「社員になりたい」と言ってくれることが多いです。いい仲間たちと一緒に働くことができているなと感じています。今後は、新しい業種の店にも挑戦していきたい。スタッフにも「自分だったらどんな店があつたらいい?」と常日頃から意見を聞いています。料理をつくるスタッフ自身が本当においしいものを提供する店を、今後も展開していけるようこれからも精進してまいります。

博多 一双 (株式会社 EVORISE)

■本社
福岡市博多区博多駅東
3-1-4 タカ福岡ビル2F
■TEL: 092-482-8578

テイクアウト始めました

詳しくはホームページをご覧ください。



FFGの創業者向けの 取り組みについてのご案内

FFGでは創業者や創業予定者向け融資商品のご紹介、日本政策金融公庫・信用保証協会との連携、創業支援セミナー等、様々なメニューをご準備しております。
ご相談希望のお客さまは、グループ各行の本支店窓口をご利用ください。

事業カウンセラー

- 福岡銀行では、創業を予定している事業者さま向けの相談窓口として、創業支援のエキスパートである『事業カウンセラー』を設置しています。
- 『事業カウンセラー』が豊富な経験・スキルを活かし、創業時に必要な資金調達や事業計画の作成等、創業に関するあらゆる面をサポートします。



ふくぎん法人ビジネスサポートセンターの事業カウンセラー

創業にチャレンジする上で、お悩みやご相談がございましたら、
お気軽にお近くの本支店窓口、
または福岡銀行ホームページに記載のフリーダイヤルへご相談ください。

福岡銀行HP(創業支援)



創業・経営支援セミナー

- FFGでは日本政策金融公庫および各県信用保証協会と共催で創業・経営支援セミナーを定期的に開催しています。
- 創業予定者や創業間もない事業者が抱えている悩みの解消・モチベーションをあげる一助となることを目的として開催しています。

福岡銀行では2021年3月18日(木)、6回目となる「創業・経営支援セミナー」を今回オンラインで開催しました。
内容は、株式会社SAKU 代表取締役 齋藤久美氏による講演のほか、個別相談会を実施し、盛況のうちに終了しました。

今後も、セミナーを開催し、
積極的な創業支援を
行ってまいります。