



移転後の店舗



評判の焼豚

無添加の中華そば。昼はらーめん専門店、夜はらーめん居酒屋。みずほ台に新しい賑わいスポットが出来ました。

当店は無添加らーめん、ワンタンめん、つけめん、餃子に絞り込んだメニューとオリジナル焼き豚も人気の中華そば店である。中でも魚介つけめんが売りで、このメニューを基本に味とボリュームのバリエーションを広げて、特に家族連れやお子様の顧客を大切にしている。

**支援内容**◆開業9年の店長が売上拡大の相談でよろず支援拠点に来られ、課題の相談中に現店舗から数分離れた駅前への店舗移転を決断した。そこで移転及び出店事業計画の作成を支援し、移転後の店舗施設や移転時のPRなどをアドバイスした。

**支援成果**◆店舗の移転にあたって日本政策金融公庫の融資を受けることができ、平成28年末に新店舗のオープンを果たした。席数がこれまでの16席から昼18席、夜25席に増え、旧店舗でのお馴染み客と新規のお客様の獲得により、ほぼ満席の好スタートを切ることができた。

**COコメント**◆店長は勉強熱心でより良い店づくりを日ごろから考えている。新旧店舗とも家族連れが多いのが特徴の一つであり、勤め人、学生、住民など駅前立地の客層をとらえた昼のらーめん専門店、夜のらーめん居酒屋の新しい挑戦と発展が期待される。



### 中華そばあおい

代表者 杉山 敦浩  
〒354-0018 富士見市西みずほ台1-20-3  
電話：049-256-7944