


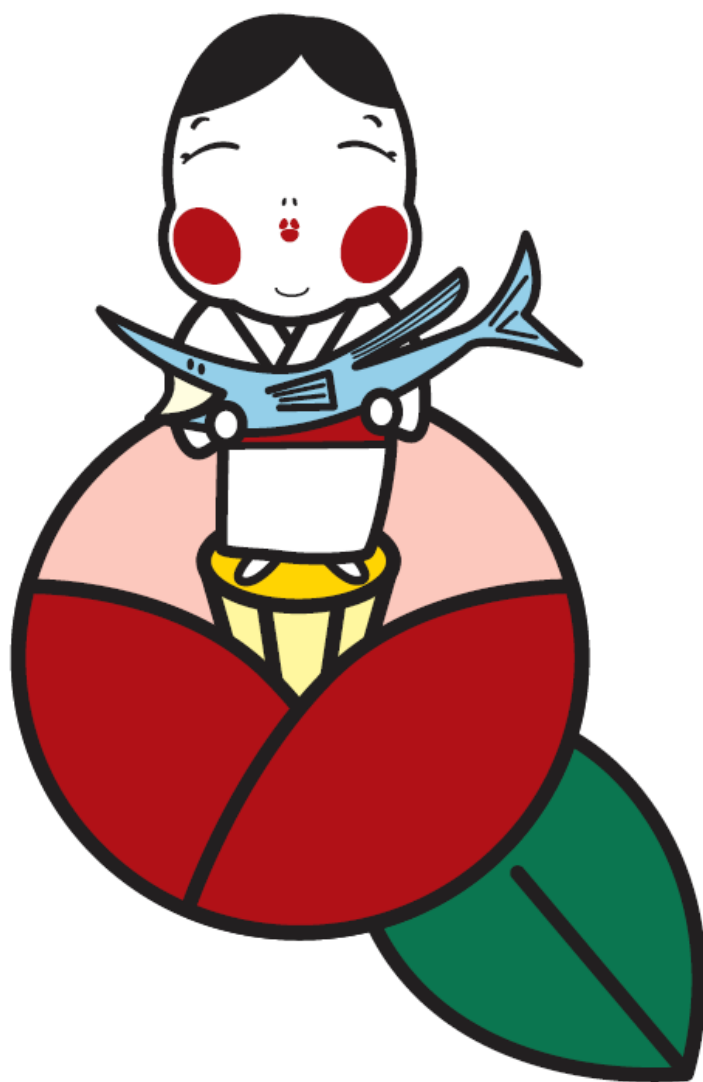


アゴだしと 椿油 でサクサク、つやつや 

福 ま ん 家

F U K U M A N Y A

まんぷくだより Vol.4



FC オーナー様へのインタビュー

👤 今回のオーナー様👤

佐賀兵庫店・諸富店(佐賀県)

代表 能瀬健司 様

佐賀県に辛麺屋樹本 2 店舗を展開。

さらに、今年 4 月末に福まん家 佐賀兵庫店、7 月に福まん家 諸富店をオープン。



佐賀兵庫店



諸富店

👤 どうやって福まん家を知りましたか？

- A. コロナウイルスの影響で弊社居酒屋部門が不振になり、新規事業を模索していた時に、友人から福まん家が長崎でどこの店も繁盛していると聞いて、興味を持ち、大村総本店に伺ったのが始まりです。

👤 何故数あるから揚げチェーンの中から福まん家を選びましたか？

- A. 福まん家を選ぶ前に、から揚げチェーンは九州を中心に 10 社ほど視察をさせて頂きました。最終的に 2 社まで絞り込み福まん家に決定いたしました。理由としては、他のから揚げチェーンはほとんどがニンニク主体の味付けで、メインターゲットが肉體労働や若い男性であるのに対して、福まん家はあっさりしているけど美味しく、女性や子供が好む味付けにしているように感じました。美味しいうえに明確な差別化が出来るので、他のチェーンが近くに出店しても大きく影響を受けず安定した商売ができると思い決断致しました。

👤 始めてから苦労はありましたか？

- A. 開業までは本部の方々のご助力もありスムーズに進めました。開業後に従業員の指導不足による入れ忘れや、提供時間の遅れなどお客様に大変ご迷惑をかけてしまい、苦労と言うよりはお客様と福まん家に対して申し訳ない気持ちが強かったです。

始めて良かったことは何ですか？

- A. 会社としては、お客様から「美味しかったからまた来た」等のお声がけを頻繁に頂ける事とテレビ取材を現在3度して頂いており、従業員のモチベーションが上がっている事です。個人としては、平野社長とお知り合いになれた事です。平野社長は常に前向きで私のいろいろな相談や要望にも直ぐに対応して頂いてとても感謝しています。

2店舗目を開設しようと思ったのはなぜですか？

- A. 佐賀市のから揚げ店の状況を見たとき大手チェーンがなく小規模店舗があるだけです。早めに佐賀市でのシェアを取って、長崎と同じように佐賀の唐揚げは福まん家とお客様に認知して頂きたいと思い早めの出店に踏み切りました。計画では年内にあと1~2店舗出店する予定です。

福まん家ビジネスの成功のカギは何だと考えますか？

- A. 弊社がFCで2店舗運営している辛麺屋柵元も宮崎県では絶大な支持を得ていますが、県外では売り上げが宮崎県ほど安定していません。福まん家も柵元と状況が似ていて、味は他ではまねできず美味しいのですが、認知度向上と従業員の教育体制（研修や資格試験等）の強化、利益率の更なる向上が出来れば、口コミで広がり大きく成功すると思います。福まん家本社は認知度向上の為のTV、CMにとっても力を入れて頂いていて感謝しています。弊社といたしましても、早めに佐賀でシェアを取れるように積極的に出店をして認知度向上に少しでも貢献したいと思っています。

経営の哲学・ポリシーを教えてください

- A. 私は仕事をする上で「有言実行」と「思い立ったが吉日」をポリシーに行動しています。弊社のような零細企業は、会社としての力がないので信用が第一だと考えています。有言実行を常に意識して、信用ある会社と他社様に認識頂けるよう努力しています。思い立ったが吉日は、すべての行動の基礎にあります。限りある時間を有効に使うためにも、悩む時間がもったいないと考えています。物事に失敗はない、すべて先につながる経験だと考えていますので、自分の中で成功すると思ったことはどんどんチャレンジしていこうと思っています。柵元も福まん家の開業も周りからの反対はありましたが自分の中で成功すると思っていたので悩むことはありませんでした。

今後の夢をお聞かせください。

- A. 今後も外食や中食を中心に会社を大きくして、5年後に年商10億、15年後に株式上場を目標に従業員と日々仕事に取り組んでいます。コロナウイルスの影響で、予定より少し計画がずれ込んでいますが、有言実行できるように今後も取り組んで参ります。

＊衛生面の徹底のお願い＊

再度衛生面の徹底に関してのお知らせです。

- ・細かなアルコール消毒
- ・包丁、まな板、タオル等のハイター漬け(特に生肉を扱ったもの)
- ・細かい部分の清掃

新型コロナウイルス等の感染症対策の徹底を改めて見直してください。

＊【重要】店舗巡回について＊

本部より各オーナー様に代わり、定期的に指導員が店舗巡回を行います。
身だしなみや接客、店内の環境、食材の管理など、しっかりとマニュアル通りの運営が行われているか、確認しに参ります。 予告は致しませんので、店長やパート
・アルバイトなどのスタッフにこの旨を周知していただきますようお願いいたします。
なお、確認・採点された内容はオーナー様に報告いたします。