

## 先輩オーナーの声

株式会社 コルディアール

代表取締役 **黒田 幸寿氏**

業種：外食FCチェーン運営

コンビニ居抜き物件を活用して  
**2018年6月 大和桜ヶ丘店オープン**



### Q1 小木曽製粉所との出会いを教えてください

たまたま長野の駅前で小木曽製粉所に寄らせていただいた時に、そばも美味しくて天ぷらも揚げたてで、しかも山賊焼きをはじめ長野名物だと知って食べさせていただいて美味しかったのが衝撃的な出会いでした。

その後フランチャイズを募集しているのかなぁと思って見させていただいた時に募集はしていなかったのですが、リクルートの記事でSVを募集しているのを知ったので、これはもしかしたらチャンスがあるかもしれないと思って無理を承知で電話をさせていただいたのが最初の出会いでした。

### Q2 小木曽製粉所に決めた一番のポイントを教えてください

お客様におすすめするものなので、自分が美味しいと思わなければ安心しておすすめできませんので、味が一番というところです。

あとは、人生100年時代の中、健康に対して皆さんの意識が非常に高まっていますので日本でずっと続いているおそばを提供できるいい仕事だと思いました。

### Q3 その後加盟を決定！その経緯は？

まだ当時FCを募集していなかったのですが、こちらからやらせてくださいという無理なお願いに対して、本部の方も親身に話を聞いていただいて、契約書を作るところから急ピッチで進めていただいて、それ以外何もわからない中、距離を感じさせないくらい親身になって行き来して相談にのっていただいたのを非常に感謝しています。

### Q4 オープンまでどんな気持ちでしたか？

FC1号店ということだったのですけれども、すでに長野の方で直営店で十数店舗成功してありましたのでそこに対しての不安はありませんでした。

あとは、直営店と加盟店の隔たりもなくフォローしていただけて、そこは非常に安心してありました。

### Q5 研修についてはどうでしたか？

研修に行ったスタッフが住み込みで一から教えていただいてオープンを迎えるにあたってもちろん多少の不安があったのですが、本部からオープンのときに手伝いにきてくれましたし、またうちの方で製麺機を入れ替えた時もこちらから研修に行くこともできますし、また本部から来ていただいて直に教えて頂いたりもしましたので、安心して運営ができております。

### Q6 オープンしてからの反響はいかがでしたか？

どかっとした売上というわけではなくて、常に一定で、今、時間の流れが速いので流行って伝えるというのを商売したときに非常に怖いのですが、そういった意味では息の長い仕事なので安心して取り組みます。

### Q7 加盟を検討されている方へのアドバイスをお願いします

ドカンと一発の流行りものではないので、息の長い仕事ですね。時代の変化が速いのでそこに耐えうる息の長い、安心できる仕事というのが一番のウリだと思います。