



## 経営革新計画 活用事例



### 惣菜うどん なかくら

女将 中村登代子さん (写真 左)

中村幸子さん (写真 右)

## 仲良し家族で支えあう「うどんのなかくら」 女将さんの故郷、五島列島の味も魅力

家族で支えあう「うどんのなかくら」には笑顔が溢れている。昭和50年12月創業のなかくらは、女将の中村登代子さんの御主人、中村倉ノ助さんの実家だった場所に、夫婦で鮮魚店として開業。

サラリーマンだった倉ノ助さんが二十代で脱サラし登代子さんと新南陽で結婚。倉ノ助さんの名前の「中」と「倉」を冠した屋号で鮮魚店を夫婦ではじめたが、個人事業主として経理や経営のやり方に困り、新南陽商工会議所に相談。二人三脚で順調に業績を伸ばし、6年後に惣菜もスタートし、地域の活魚や地域の山の幸を使ったお店として親しまれてきた。しかし7年前に倉ノ助さんが病気で倒

れて鮮魚店としての営業はやめていたが、2年前に新南陽商工会議所に相談し、山口県から経営革新計画の承認を受けるなど、経営について学びながら新規事業の準備に奔走し、新たにうどん店としてリニューアルオープンした。

うどんは女将さんとして腕をふるう中村登代子さんの出身地、五島列島の味が楽しめる店を実現するために、麵を現地から取り寄せるこだわりの味。

五島うどんはコシが強く滑らかなので、ごしが特長で、食用の椿油が練り込まれ、焼きあごを使った深みのあるだしが堪能でき、かけうどんは350円。きつねや肉、カレーうどんもあり、ちくわ天や野



### 惣菜うどん なかくら

周南市福川三丁目11-18

日曜日定休 駐車場有

うどん11時~15時・惣菜9時~18時

TEL.0834.63.6021

菜天などのトッピングも充実している。さらに季節限定でとろねばうどんもあり、オクラやモロヘイヤ、ナメコなどを入れた特別メニューも用意。冬は温かい汁、夏はつけ麺で楽しめ、こちらも大人気の看板メニュー。

なかくらの料理は登代子さんと息子さんのお嫁さん、幸子さんがつくり出す仲良し家族の絆の味。惣菜はせぐるイワシの天ぷらやクジラの立田揚げなどが人気。下ごしらえは登代子さんがしたものを幸子さんが揚げている。

スタッフの人たちとお店は女子会のようにいつも和気あいあい、幸子さんは「お母さんを見習いながら、一人前にお手伝いできるように商売を覚えたい」と話し、楽しい雰囲気をつくる登代子さんの生き方を尊敬している。

地域の人の必要とされる店でありたいと、平日頃から地域の店づくりについて新南陽商工会議所に相談をしている登代子さん。鮮魚店時代からの昔馴染みの人も多く、オードブルや弁当などの注文も、人手と相談しながら受けている。