



新商品開発支援

鶏そばカラルの鶏そば塩がお土産用に道の駅やネットで大好評！



鶏そばカラル  
カラル商店株式会社  
代表取締役社長 井本崇士 代表



■住所 山口周南市栄町2-10  
 ■休日 木曜日・日曜日・祝日  
 ■営業時間 昼11:30~14:30・夜17:00~21:00  
 ■電話 (0834) 34-0393  
<https://torisobakaworu.amebaownd.com>

黄金色に透き通った「清湯スープ」と萩の塩が絶妙にマッチした味で人気の鶏そばカラルの鶏そば塩。確かな鶏のうまみを感じさせながらも後口はさっぱりとした鶏そば塩は看板メニュー。  
 「吉田屋醤油」をブレンドした醤油だれ。中太麺との相性も抜群。  
 その他にトマトラーメンなども定番メニューに揃え、季節限定の商品もある。  
 社長の井本さんは周南市出身。大学を卒業後アパレル会社に入社。13年働き、一念発起してラーメン店を開こうと市ヶ谷で修業後、台湾の台北に店を構え4年間営業した。

しかし、結婚して子育てをする環境に選んだのは故郷、周南。帰国後、周南で籍を入れ、鶏そばカラルは今年で6周年になる。山口県のおいしい料理、ソウルフードになれるように山口県の食材にこだわる。  
 コロナ禍で独自の企業成長戦略に選んだのが新規店舗ではなくお土産用の商品開発。新南陽商工会議所に相談して周南サポート事業などの支援策を活用。ネットや道の駅ソレーネ周南などで販売する山口県のお土産品をつくり、広報活動に活路を見出した。  
 商品名は山口みやげ「鶏そば塩」。2食入りで980円(税込)。井本さんは「乾麺にすることで保存期間が長く、扱いやすい。

また、手もみ風の麺にこだわり、茹で上がりを生麺に近付けました。スープも何度何度度も試行錯誤を繰り返すことで、やっと山口県産の長州どりのうま味が凝縮した黄金色の清湯スープを実現することに成功しました」と太鼓判を押すだけあり、ネット販売はもちろんな来店時のお土産用や自宅でも食べるために購入する顧客が急増している。  
 お土産用の販売も宇部空港や高速の下松サービシアリア上り線、JR徳山駅の売店などに販路も拡大している。  
 井本さんは2歳になるお子さんの笑顔と支えてくれる家族や仲間への応援が頑張る原動力。「周南から県外にでた人が再帰してくるようにもなった。これからも長く続けていき、思い出の場所として、子ども頃に家族で食べに来た人たちが、いつか新しい家族を連れてきて、懐かしがってくれるような、笑顔のあふれる空間にしたい」と笑顔で話す。