



売上1割UP!

壁にずらりと並ぶトッピング

たっぷりの海苔を盛ったラーメンもおすすめ

自慢のスープで勝負する
メニュー構成の見直し

創業40年を迎えたラーメンセンターは
んやで、祖父母や父母が作ってきた味を
受け継ぐ青山貴司さん。「見た目はシン
ブルだけど、食べる時とほっとする味は、幼い
ころから食べてきた私だからこそ出せ
る」と、厨房で腕をふるっています。
こだわりのスープは、創業当時から
毎日継ぎ足して作り続けてきたもの。

無料の経営相談所
鹿児島県
よろず
支援拠点
NEWS

毎日14時間以上、豚の頭と鶏ガラだけを
使って仕込んでいます。祖父母
の味と父母の味、そのふたつをひきつぎ
つつ、自分の味を生み出しているのです。
営業の節目を機に店の方向性を模索。
「価格を落とすことより、質を落とさず味
やサービスで勝負したい」と考えるも、独
りよがりではないか?との迷いを解決し
たいと、よろず支援拠点を訪れました。
よろず支援拠点のコーディネーターの
提案は、もっとその良さをアピールする

メニュー構成への変更です。ラーメン以外
のメニューが多数ありましたが、品数を
極力絞込み、自慢のスープを前面に、ライ
メンに特化した勝負をすることに。その
代わり、バリエーションは、トッピングで
広げることにしたのです。
店に入ると、壁にかけられた24種の
トッピングが目に入るはず。肉厚スペア
リブのほか、梅干、トマト、チーズなど、珍
しいものも並んでいます。「うどんに入れ
るから、と何気なく入れたとろろやのり

が、意外にもスープの旨みをひき立てて
くれました」などと、青山さん自身も楽し
みながら考案。載せるトッピングとスー
プに混ぜるトッピングがあり、組み合わ
せを数えると、なんと一〇〇〇通りもの
トッピングができることに!
その結果客単価が約1割アップ。今後
の売上増が期待されます。席数も52席と、
広いことから、「ゆっくりできて満足感を
得られるラーメン屋さんでありたい」と、
お客様のニーズを日々探しています。

話題性にも
期待しています!



青山貴司さん

ラーメンセンターほんや

鹿児島県鹿児島市玉里町36-16
tel.099・222・3301



坂道の途中にあって、ひときわ目を引く建物



一番のこだわりはなんといってもスープ

(公財)かごしま産業支援センター 鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・武田清孝

tel.099・219・3740 ✉ yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

