

創業・創立 10周年 道

老舗への
今年が創業・創立10周年の
事業所紹介コーナー

ふくのとり
福乃鳥

こだわりの食材や
備長炭で提供する
焼き鳥をご賞味あれ



代表
星野 清道 氏
所在地：仙台市若林区連坊1-12-30
TEL：022-256-4134
創業：2009年4月

長年の飲食店経験を生かした
絶妙な料理を提供

当店は、2009年に創業した焼き鳥を
中心に提供する居酒屋です。もともとは、
2002年に開業したお店ですが、長年の
飲食店経験を生かしたいという思いから、
前オーナーより店舗を引き継ぎました。

当店が所属する連坊商興会のエリアは、
同業種の店舗が当店を合わせて5店舗ほど
ある激戦区です。岩手県産「いわい鶏」や
「紀州備長炭」など、こだわりの材料を用
いた料理を提供することにより、多くのお
客さまにリピーターとしてご来店いただい
ています。この材料へのこだわりが、激しい
競争の中でも10年間営業を続けてこられた
秘訣だと考えています。

商工会議所と経営課題を解決し、 新たな顧客層を開拓

商工会議所には、職員の方からの紹介で
入会しました。経営に関する知識不足で
悩んでいたところ、さまざまなサービス
ご紹介いただきました。特に不安の多かつ
た経営面については、記帳指導を活用し、
2年間で基礎を習得できました。記帳の
ルールを理解したことで、経営状況を客観
視できるようになりましたね。その後、当

店の強みを生かして申請した「小規模事
業者持続化補助金」で採択を受けました。
この補助金を活用して店舗の内装のリ
ニューアルを行ったことで、少なかつた女性
客が徐々に増えてきています。また、リニ
ールを行う際にはマル経融資を利用したの
で、資金繰りに悩むこともなく、進めるこ
とができました。

ニーズの変化に柔軟に対応し、 地域に愛されるお店を目指す

地下鉄東西線開業後、今まで少なか
た遠方からご来店されるお客さまが増え
るなど、客層が変化してきています。今
後の目標は2店舗目をオープンすること
です。「地域密着」を大切にし、お客さま
の求めるメ
ニューなど
を追求し
続けること
で、さまざま
なご要望
にお応えで
きるよう精
進していき
ます。



持続化補助金を活用して改修した外装。洗練されたデザインで、気軽に入りやすい雰囲気となった。



（株）雲の上カンパニー やきとり伊藤商店

店長 川原 智行 氏
所在地：黒川郡大和町杜の丘2-1-1
TEL：022-341-8963
URL：http://kumonoue-iko.com/



地域で活躍する若手経営者紹介コーナー

鶏に特化したメニューを揃え 「朝ラーメン」から夜への新チャレンジ

鶏に特化し、
新たな伊藤商店を目指す

弊社は朝から食べられるラ
メン、「仙台朝らー」で商標登
録し、県内外で8店舗運営し
ています。他の店舗と異なり、
新業態となる当店は11時から
14時、16時から22時までの2
部制での営業です。朝絞めた
国内産鶏のみを仕入れるほか、
鶏油も自作するなど鶏にこだ
わつています。この鶏油を使った
「鶏だしラーメン」は、他店
舗では味わえない小麦を丸ご
と粉にした全粒粉麺で提供し
ており、栄養価が高いことから
人気メニューとなっています。ま
た、夜は備長炭を使用した本
格炭火焼きの焼き鳥を主に提
供しています。他の店舗では提
供していない焼き鳥を味わえる
点、夜の部はラーメンを二切提
供していない点などが当店の特
徴です。

商工会議所の保険制度で、 万が一のリスクに備える

商工会議所への入会のきつ
かけは保険の見直しでした。当
店開店にあたり、加入していた
保険内容を再確認したところ、
保障適用外の事項があること
が分かりました。総合的にカ
バー可能な保険を探していたと



店舗は高級感とレトロを融合させたデザインで、女性のお客さまも入りやすい雰囲気。夜の営業時間になれば炭の香りが周辺に漂う。

近隣の方々が集える
コミュニティの拠点を目指して
当店は飲食店が少なく、
住民の方が集える場所が少ない
のです。そのような状況から、
今後はお客さまのご要望に応
じたメニューを増やしていくな
がら、店内全体で会話を楽しめ
るような、地域に根差したお店
を目指したいと考えています。