

さが 承継ものがたり

「つづく」というハッピーエンド。



佐賀の事業をつなぐプロジェクト
佐賀県

佐賀県の事業承継の支援について



そろそろ子どもに会社を継いでほしいが、
その前に設備投資を行い経営基盤を強化したい。

佐賀県事業承継円滑化補助金をご活用ください。

事業承継計画の策定をサポートし、さらに円滑な事業承継に向けた設備投資等を補助します。

【補助上限額】100万円 【補助率】2分の1

改めて自社の事業価値や経営資源を見つめ直したうえで、
今後の事業承継のことを考えたい。

経営資源見える化支援事業をご活用ください。

専門家と一緒に隠れた経営資源を『見える化』し、経営資源を活用した事業承継計画の策定をサポートします。

その他にも、円滑な事業承継の促進に向けた『事業引継ぎ奨励金制度』や、事業承継に関心を持っていただくために『後世に残したい店』の選定などにより、県内事業者の事業承継を応援しています。



事業承継に関するご相談について

佐賀県内では、以下の支援機関が事業承継のお手伝いをしています。

いずれもご相談は無料です。

佐賀県事業承継・引継ぎ支援センター

〒840-0826 佐賀市白山2丁目1-12 佐賀商工ビル4階・6階

- WEB <http://www.saga-hikitsugi.go.jp>
- 営業時間 平日 9:00～17:00
- E-mail bsnw@saga-hikitsugi.go.jp
- TEL 0952-27-7071
- FAX 0952-26-6911



詳しくはこちら
センターHP



または、お付き合いのある商工会議所・商工会、
金融機関、税理士などへまずはお気軽にご相談ください。



事業承継相談先一覧

佐賀県の事業承継に関する施策についてのお問い合わせ 佐賀県 産業政策課

- 〒840-8570 佐賀県佐賀市内1丁目1-59
- 営業時間 平日 8:30～17:15
- E-mail sangyouseisaku@pref.saga.lg.jp
- TEL 0952-25-7585
- FAX 0952-25-7270

後継者がいないため事業をたたもうと思われている方へ、伝えたいことがあります。

あなたの事業は多くの人を助け、多くの人に愛されてきたということ。後継者を見つけ、その事業と想いを未来につなげませんか？

ここでは実際に企業やお店を引き継いだ方の想いを紹介します。

郷土愛ごと引き継いで。



株式会社 アイテック
福山和彦さん・福山徹さん

ほんつげ
株式会社アイテックは薩摩本柘など印材の製造・卸業を行う企業。吉野ヶ里町で85年の歴史があります。その三代目社長として活躍されている福山徹さんと先代（徹さんの父）和彦さんに、事業承継について伺いました。



〔以下、敬称略〕

徹 僕はもともと会社を継ぐという意思はなく、父とは別の新しい事業をやりたいと考えていました。ただ吉野ヶ里町への地元愛はありましたし、大学を卒業した頃から親孝行をしたという感情が生まれて。

和彦 最初に「継ぎたい」という話を聞いたときは驚きました。当時20代半ばの彼に社長の器があるかわからなかったけれど、5年間のスケジュールを立てて引き継ぎをしよう。

徹 その期間に、父が人との縁をつないでくれたと感じています。社員のみなさんから学ぶことも多かったですし、父のおかげで取引先の方ともスムーズに話を進めることができました。

和彦 会社を引き継ぐにあたり、私が伝えたのは「社員を守ってほしい」ということ。印鑑の文化が今後どうなるかわからないし、たとえアイテックの事業内容が変わっても、社員のみなさんとご家族の人生を守ってほしいと。

徹 人を思いやり、人のために行動する父を尊敬しています。父は14年前、町への恩返しとして「吉野ヶ里夢ロマン軽トラ市」を企画し、今も続く人気イベントになりました。父は今も開催日の朝6時から搬入の手伝いをしていっています。

和彦 見返りを求めるのではなく、自分のできる範囲で人に尽くす。その精神は私たち親子の中で共有できている部分かもしれません。

徹 僕は社長に就任後、町への恩返しとして新事業を立ち上げました。コーヒー店「OK COFFEE Saga Roastery」です。この店を拠点に外から人を呼び、飲食店などのお店や事業所が吉野ヶ里町にふえていく。そんな未来を目指して取り組んでいます。

和彦 新しい挑戦はどんなやつてほしいね。やはり事業承継で大切なのは「任せること」ですよ。先代が口を出すこと後継者は委縮すると思うし、若い人たちが起こす変化を喜んで見守るべきでしょう。

徹 僕は父が会社を引き継いだ頃の苦勞を知っています。直接的なアドバイスをもらうことはありませんが、父がいてくれることで安心感がありますし、父にはこれからの人生を楽しんでほしいと思っています。



さが事業承継ものがたりアイテック編



「味」という記憶を残す。



野中胃弘さん
▼ 店長

▲ オーナー
株式会社 AHT
田中隆子さん

佐賀市大財の「新生飯店」は、1970年から中田日出海さんご夫婦が続けてこられた町中華の店。一度は惜しまれつつ閉店しましたが、事業承継により「ニュー新生飯店」として再オープンしました。現在オーナーを務める株式会社 AHT の田中隆子さんと、店長の野中胃弘さんにお話を伺います。



〔以下、敬称略〕

田中 新生飯店には幼い頃から両親と一緒に足を運んでいました。だから「店を開けます」という張り紙を見たときは本当に驚きました。私自身この店は残すべきだと思っ、おじちゃん（※）に「継ぎたい」と話をしたんです。その話をおじちゃんも快話してくれ、味を継承できる料理人を探しているときに野中君と出会いました。

野中 私は以前も中華料理やイタリアンの店で働いた経験がありましたし、いつかは自分の店を持ちたいという気持ちもあったので「やらせてください」と返事をしました。

田中 一度お店が開まって「ニュー新生飯店」としてオープンする前、一か月間ほどおじちゃんが料理の指導をしてくれたよね。

野中 大将（先代）は調味料などを分量でつくられるので、味を受け継ぐ難しさはありました。だからまずは料理されている姿を見ておおよその分量を覚え、その後は自分で微調整を繰り返しながら味を近づけていきました。

田中 彼は料理のセンスがあるんですよ。この店の看板メニューである鳥の唐揚げをはじめ、炒飯、麻婆豆腐、私が子どもの頃から好きだった焼ビーフンなど、おじちゃんの味を再現できていて美味しいです。

野中 ゼロから飲食店をスタートさせるのではなく、長年この町の人に愛されてきた味を学べるのは事業承継の良さですね。オープンの日からたくさんのお客さんに来ていただき本当に嬉しかったです。

田中 あるお客さんから「味を受け継いでくれてありがとう」と言ってもらえたときは、少しうれしかったです。

野中 大将から学んだのは料理だけでなく、お客さんを大切にすることです。それに大将が「私が教えたあとは自分の味に変えていい」と言ってくれました。だから現在は自分の味で提供しているメニューもあります。

田中 先代の味を求めて来られる方はもちろん、新しいお客さんにも来ていただいで常連になってもらえたら嬉しいです。新生飯店の名前と味を「引き継いでいいよ」と言ってくれたおじちゃんには感謝があります。



店を構えて半世紀！
もはや佐賀の宝、
長く愛される中華料理屋



※田中隆子さんと先代（田中さん）の関係性をふまえ、この呼び方を表記しています。

さが事業承継ものがたりニュー新生飯店編

