

# 生そば専門店 大平庵



知的資産経営報告書2018

株式会社 大平庵

## 目次

1. 社長からみなさまへ	P3
2. 経営哲学	P4
(1) 経営理念	P4
(2) 店舗コンセプト	P4
3. 事業内容	P6
(1) こだわり	P6
(2) メニュー	P7
(3) 店舗紹介	P8
(4) スタッフの声	P9
(5) お客様の声	P9
4. 沿革	P10
5. 当社の知的資産	P11
6. 今後の事業展開	P13
7. 会社概要	P14

## 株式会社大平庵

代表取締役  
武田 耕一



大平庵(たいへいあん)は、もともと明治元年(1868)創業の造り酒屋でした。当時は、木下(きのした)酒造といい、「大平(たいへい)」という銘柄の日本酒を造っていました。「大平」という銘柄の由来は、江戸時代までさかのぼります。

江戸時代の木下家は、今の佐賀県多久市の東部地域の太庄屋(おおじょうや 村の世話役)を代々勤めていました。その当主の名が、「平兵衛(へいべい)」「平九郎(へいくろう)」というように、代々「平(へい)」の字が使われ、村人から「太庄屋の平〇〇さん」と呼ばれていたことから、「太庄屋」の「大(おお)」と「平〇〇さん」の「平(へい)」の字を合わせて、銘柄は「大平(たいへい)」と定められました。

約100年続いてきた造り酒屋でしたが、時代の流れからか、日本酒づくりもなかなか昔のようにはいかない風潮(ふうちょう)になってきました。良い酒をつくっても、大手に押されたりで、思うようにいかず、混沌(こんとん)とした時間が長く続きました。

日本酒は「百薬の長(ひやくやくのちよう)」といわれるように、適切な飲み方は、体に良いものとされてきました。そして、日本酒を飲む店は、昔は決まって「そば屋」でした。そばも体に良い健康食。そば屋で酒を飲み、最後はそばで締めるのが、江戸時代からの庶民の慣わしだったのです。

ここに注目したのが、大平庵を創った、東京出身の故・木下治夫(先代社長)です。そば文化の東京から、うどん文化の九州へ婿養子として来てより、酒造り一筋に励んできた木下でした。しかし、そば主流の江戸っ子が、いつも思うことは、「うまい酒はあるんだが、うまいそばがない。うまいそばが食べたい。うまいそばを食べさせてくれる店はないのか。」でした。もともと社長の実家がそばを営んでいたこともあり、その思いは、日に日に強くなっていったそうです。そして、「佐賀にないのなら、俺が作ろう」。それが大平庵の誕生だったのです。

そして木下が目指したのは、自分自身に染み付いている、100年近い伝統のある酒造りの技法と経験を、「生そば」作りに活かすことでした。酒造りの独自の技術で仕上がった生そばを酒造り時代に使っていた「酒蔵(さかぐら)」の中で、お客さんに食べてもらいたい。」という気持ちですが、木下の心にありました。木下酒造の酒造りの技術と経験は、そのまま生そばづくりに注がれ、酒造り道具は大切に保管され、肥前(ひぜん)の酒造り道具の博物館に陳列されています。

そして現在、お客様に美味しいお蕎麦と歴史空間を楽しんでいただけるように日々精進しています。食の安全が騒がれる昨今、健康に良い蕎麦を毎日心を込めて打ち、料理は厳選した素材を使用しています。老若男女皆様に喜ばれるお店づくりを心がけ、暖かい笑顔が生まれるような、最大限のおもてなしを、お客様おひとりおひとりに提供して参ります。

最後に、本知的資産経営報告書をご覧いただき、当社の想いをご理解頂ければ幸いです。

## 経営理念

そばと佐賀の地酒の食文化を継承し、お客様に健康と笑顔を提供する。

## コンセプト

多久の歴史と和の文化を感じながら、気軽に生そばと佐賀の地酒をゆっくり堪能できる店

## 店舗コンセプト

和の文化を感じながら、こだわりのそばを味わえる店。

笑顔で接することはもちろんお客様とのより深い絆を築くことを意識している店。

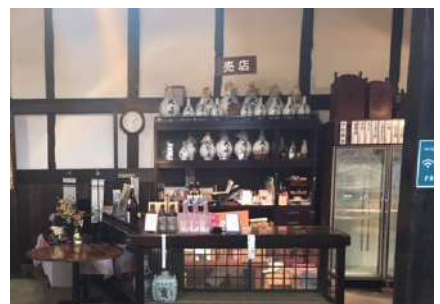
酒蔵資料館を併設しており酒造り用具2千点以上が国の重要文化財に指定されている。

生そばだけでなく、法事などの会席料理を提供できる。

厳選された料理に合う佐賀の地酒が味わえ、販売も行う。

海外からの旅行客に対して、酒蔵資料館内で抹茶の体験ができる。

笑顔と和みを提供するお店



# 経営環境

## うどん・そば飲食店営業を取り巻く環境

うどん・そばの飲食店営業は、伝統的な飲食業として古くから親しまれるとともに、国民の食生活に密接に関連し、日常生活の充実と日本の食文化に大きく貢献してきました。しかし、近年、経済状況についての先行き不透明感、消費者の食生活の多様化及び嗜好の変化、コンビニエンスストア、弁当チェーン店等のいわゆる中食産業及びファーストフードやファミリーレストランに代表される外食産業の増加並びにそれらのメニューの低価格化など、うどん・そばの飲食店営業を取り巻く経営環境は大きく変化しています。

## 支出額の動向

平成25年「二人以上世帯」の1世帯当たり一般外食費は154,533円で2年連続の前年比増加となっています。しかしながら、平成14年の一般外食費と比較すると99.5%程度に減少しています。同様にそば・うどん支出についてみると、平成25年では5,734円となっており、こちらも2年連続の増加となっています。さらに、そば・うどん支出に限ると平成14年比較でも106.4%と増加になっています。また、この結果からも、そば・うどん市場は外食の中でも需要の変動が少ない市場であり、近年急激に成長しているセルフ型チェーン店や、健康志向の高まりなどにより、需要を押し上げていることが想像できます。

## 来店客数・客単価の動向

そば・うどん店の1日平均客数及び平均食事単価をみると「総数」では客数が56.7人、食事単価が881円であり、営業形態別でみると、ばらつきがあるものの、「そば専門店」は客数32.4人と少ないが、食事単価は1,116円と高くなっています。

## 麺類飲食店の経営上の問題点

個人経営、会社経営ともに総数でみると、問題点としては「客数の減少」が圧倒的に多く、「客単価の減少」、その他「材料費の上昇」、「光熱費の上昇」など利益を圧迫している要因の比率も高い結果となっています。また、「施設・設備の老朽化」も3割程度見られ、客数の減少・客単価の減少に悩まされながら、材料費・光熱費等の費用の上昇に苦しみ、設備投資の必要性に迫られていることが推察されます。うどんそば店・立ち食いそばうどん店・そば専門店・うどん専門店の4形態別に見ると、専門店のほうが、「客数の減少」に悩まされていない傾向が見て取れる一方で、専門店のほうが「人手不足・求人難」で悩んでいる傾向があります。

平成25年 生活衛生関係営業経営実態調査

## 外部環境と内部環境を踏まえた今後の課題

### 外部環境

- ・ 厳しい外食市場の中では、有望な市場である。
- ・ 専門店のほうが支持を得ている。
- ・ 客数・客単価の減少に悩んでいる。
- ・ 原材料費や人件費や光熱費が上昇している。
- ・ 競合相手は同業者に限らずファーストフード店や回転寿司屋など麺類の提供を実施する傾向がある。

### 内部環境

- ・ スタッフの高齢化と人材不足が顕著である。
- ・ 社会的ニーズの変化に対応する仕組みが確立できていない。
- ・ 店舗、駐車場、酒蔵老朽化が進んでいる。

### 取組むべき課題

経営方針・ビジョンの明確化  
看板メニュー・季節メニューの定着化  
情報発信の強化  
専門的なメニュー



## そば粉について

当店で使用しているそば粉は厳選した国産の内層そば粉100%です。

そば粉といってもそばの実の部位と名称、蕎麦の実は部位によって呼び名と特徴が違います。蕎麦の実は外側から中心に向かって、黒皮、甘皮、表層粉、中層粉、内層粉となっています。蕎麦粉は製粉、篩分けの度合いにより「一番粉」・「二番粉」・「三番粉」「四番粉」(末粉)に分けられます。

当店が使用している一番粉 内層粉、そばの実の中心部分の胚乳のさらに中心部が主体、白色でほのかな甘みがある最上級粉で、つるつとしたのと越し、食感が特徴です。

二番粉は中層粉、胚乳と子葉(胚芽)の一部が主体、うす緑黄色で香りが高く風味に優れています。三番粉は表層粉、胚乳の一部と子葉(胚芽)と種皮(甘皮)の一部、やや暗い青緑色で香りが強く栄養価が高いが味と食感は劣ります。

末粉は表層粉、子葉(胚芽)と種皮(甘皮)が主体、黒っぽくホシ(甘皮や蕎麦殻の破片)が多く、風味は非常に強いが食感は最も劣ります。栄養価は最も高い。蕎麦がきや蕎麦菓子、冷凍麺、ゆで麺その部位によって蕎麦の香り、食感、粘りなどが違います。製粉技術でその部分のみを引き分けています。部位の違いが更級蕎麦(白めのそば)や田舎蕎麦(黒めのそば)などになります。



## つゆのこだわり

生のこだわりは、おそばだけではありません。それは、「そばつゆ」(「たれ」)にもあてはまります。いくらおそばがおいしく出来ていても、「そばつゆ」がまずければ、せっかくのおそばも台無しです。

「鰹節」「鯖節」をメインに使用しています。「鯖節」は熊本県牛深産の厳選されたゴマサバから製造された「鯖節」、「鰹節」は鹿児島県枕崎産一本釣りの鰹から製造された「本枯れ節」が原料です。脂肪分が少ないゴマサバを原魚に製造される「鯖節」は、香りは少ないが、甘みのある濃厚なだしがでます。また、鰹節の中でも最上の「本枯れ節」は、一本仕上げるために半年ほどの工程が必要とされています。さらに風味とコクを出すために、鰯・鯯節を加えています。これらで取れる「だし」は、風味・香りが絶品で、当店では、「そばつゆ」のほかに「お吸物」にも活用しています。

だしの原料が良い素材でも、それを煮る水が良いものでないと、せっかくの鯖節・鰹節等もだいなしです。生そば同様、当社では、だしを取る水も、天山水系の天然水を使用しています。この良質の天然水でとっただしが、大平庵のそばつゆになり、お吸物になり、天つゆになり、天井・カツ丼のタレのベースとなっています。

そばつゆの土台となるのが「かえし」です。当店では、本かえしの製法で、醤油・みりん・砂糖を適度に配合し、3ヶ月以上、酒蔵の中でじっくりとねかせ、完全に熟成した状態になった「かえし」を使用しています。長い時間、酒蔵でねかせた「かえし」は、醤油独特の角が取れた、まろやかでいやみの無い味に仕上がっています。大平庵の「生のそばつゆ」は、この熟成された「かえし」が基礎となっているのです。

## 大平庵の資産



## 店舗紹介



多久インターチェンジから約5分の好立地で駐車場は40台収容でき、大型バスも立ち寄ることが可能です。

### 店内1階

テーブル席、お座敷、個室をご用意しています。ご家族連れのお客様、ご高齢者など、お客様のご希望に合わせてご案内しています。



### 店内2階

最大70名様収容のお座敷になっています。宴会、貸切りも承っています。ゆっくりとのんびりできる空間です。

## 季節替わりのセットメニュー

お蕎麦と野菜天ぷら・きのこ栗の炊き込みご飯・抹茶ふりんのセット

### 秋の選べるおすすめセット

1,480円(税抜)

※お蕎麦を下記の3品の中から1品お選びください



鴨南蛮そば

鴨のお出汁と焼き葱の風味が器の中でひとつに・・・



鴨せいろそば

冷たいお蕎麦を鴨と焼き葱入りの温かいお出汁で・・・



海老天そば

大海老2本のお蕎麦は食べ応えあり・・・



お蕎麦と野菜天ぷら・きのこ栗炊き込みご飯・抹茶ふりんのセット



野菜天ぷら盛り合せ



きのこ栗の炊き込みご飯



濃厚抹茶ふりん

定番商品はもちろん季節感を味わっていただきたくて、四季折々の旬のセットメニューをご用意しています。

大平庵に来れば、歴史、文化、四季、そして、たくさんの笑顔に出会えます。



大平庵に来て忘れてはいけないのが、佐賀の地酒です。地酒に合うお料理もご用意しています。ズに美味しいそばを食べればあなたもそば通の仲間入りです。



イチオシ

夏のおすすめ

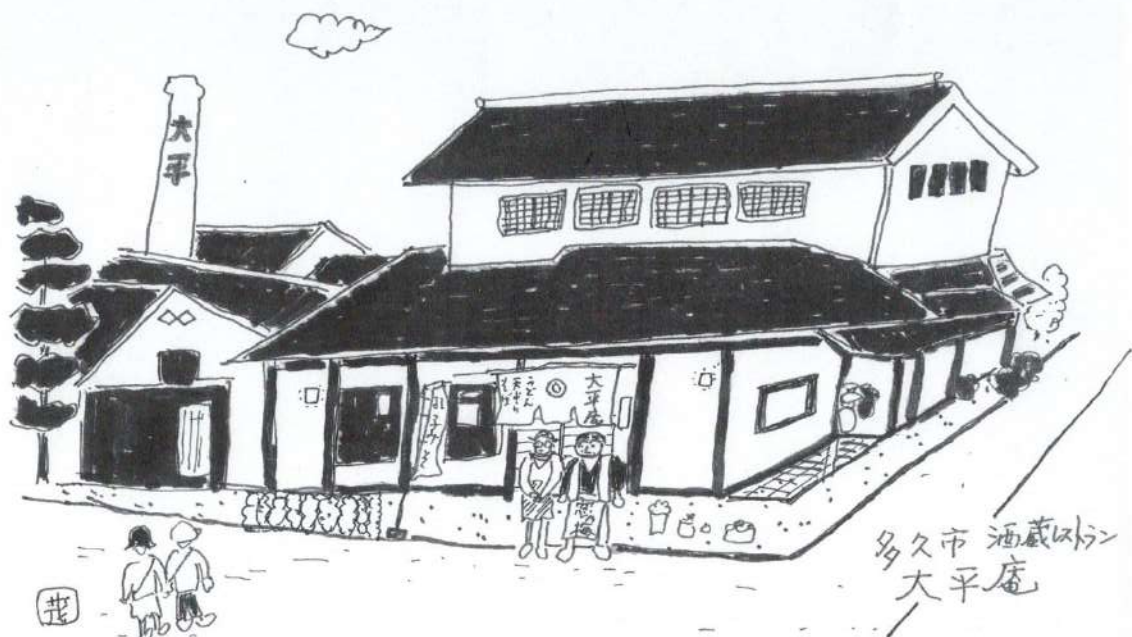
うな丼ざるそばセット

野菜天ぷら・デザート付き

1,680円(税抜)

## 沿革

西 曆	事 項
1868	木下酒造場創設
1960	木下酒造株式会社となる
1974	社名を株式会社・大平庵に変更
1976	皇太子・皇太子妃両殿下ご来佐のおり、ご昼食を進呈。
1988	大平庵酒蔵資料館の展示品「肥前佐賀の酒造り用具」が、国指定重要民俗文化財となる。
2007	代表取締役・社長に武田耕一就任
2013	佐賀県主催・第二回さが地産地消コンテストにて大平庵の「味噌カツ丼」が優秀賞を受賞。



## 当社の知的資産 スタッフとのつながり



法人化当初からのスタッフがいます。みんな大平庵が大好きです。家族同然ですので、気心が知れており、お互い助け合いながら仕事をしています。少しでもお客様のためにと日々提案、改善をくり返しています。笑顔が絶えることがないのが当店の自慢です。

## 当社の知的資産 重要有形民俗文化財



これらの文化財は、第一から第四展示室に、工程別に集められ、陳列されています。また、第三展示室のある酒蔵内では、佐賀のいろいろな地酒が試飲でき、購入できる売店もございます。



現天皇皇后両陛下(当時皇太子・皇太子妃両殿下)ご来佐のおり、大平庵がご昼食を進呈した際の器です。これも、大平庵の宝物です。

## 当社の知的資産 お客様との関係

約3500枚にも上るお客様からの声。お客様からの声は当社の宝物です。お褒めのお言葉は我々スタッフの元気とやる気の源です。お叱りのお言葉はおごりや甘えの気持ちを払拭してくださるありがたい声だと感謝しています。



### お客様からの声 アンケートから

#### 料理

- ・そばつゆの味が濃すぎました。(鴨せいろ 40代女性)  
⇒申し訳ございません。鴨せいろのそばつゆは、ザルそばで使用するつゆを温めて作ります。必要以上に濃く感じられたのは、煮詰めすぎたことが原因と思われます。気を付けて調理いたします。ご迷惑をおかけしました。
- ・量が多すぎる。(特製天ザル 30代女性)  
⇒全体的にボリューム重視の傾向にあることについては、現在再検討いたしております。料理の内容も含め、新たにご提案できるよう努力いたします。
- ・久しぶりの味、美味しかったです。(海老天ザル 70代男性)  
⇒ありがとうございます。さらにそばの味を高めるべく、努力しております。近いうちに、新たな生そばをご提案できると思います。

#### サービス

- ・意見を検討し改善して頂いた点が好感が持てます。(50代 女性)  
⇒ありがとうございます。まだまだ達成できないところは、今後とも努力してゆく所存です。お客様のお言葉、大変嬉しく感謝です。
- ・なぜ茶そばがなくなったのか。(40代 女性)  
⇒以前は、生の茶そばを用意しておりましたが、オーダーがあまり入らず、毎日処分せざるを得ない日々が年単位で続きましたため、残念ながらメニューから外すこととなりました。今後は、イベント等で提供できるよう考えております。
- ・日替わり定食を復活させてほしい。(40代 男性)  
⇒以前のお昼のランチメニュー(そば・うどん定食)は、6種類の料理の中から選んで頂くかたちでしたが、現在は、日替わりに替えてみました。  
※貴重なご意見、誠にありがとうございました。未だ実施できず至らぬ点もございませ、どうぞお許しくださいませ。 大平庵 店主

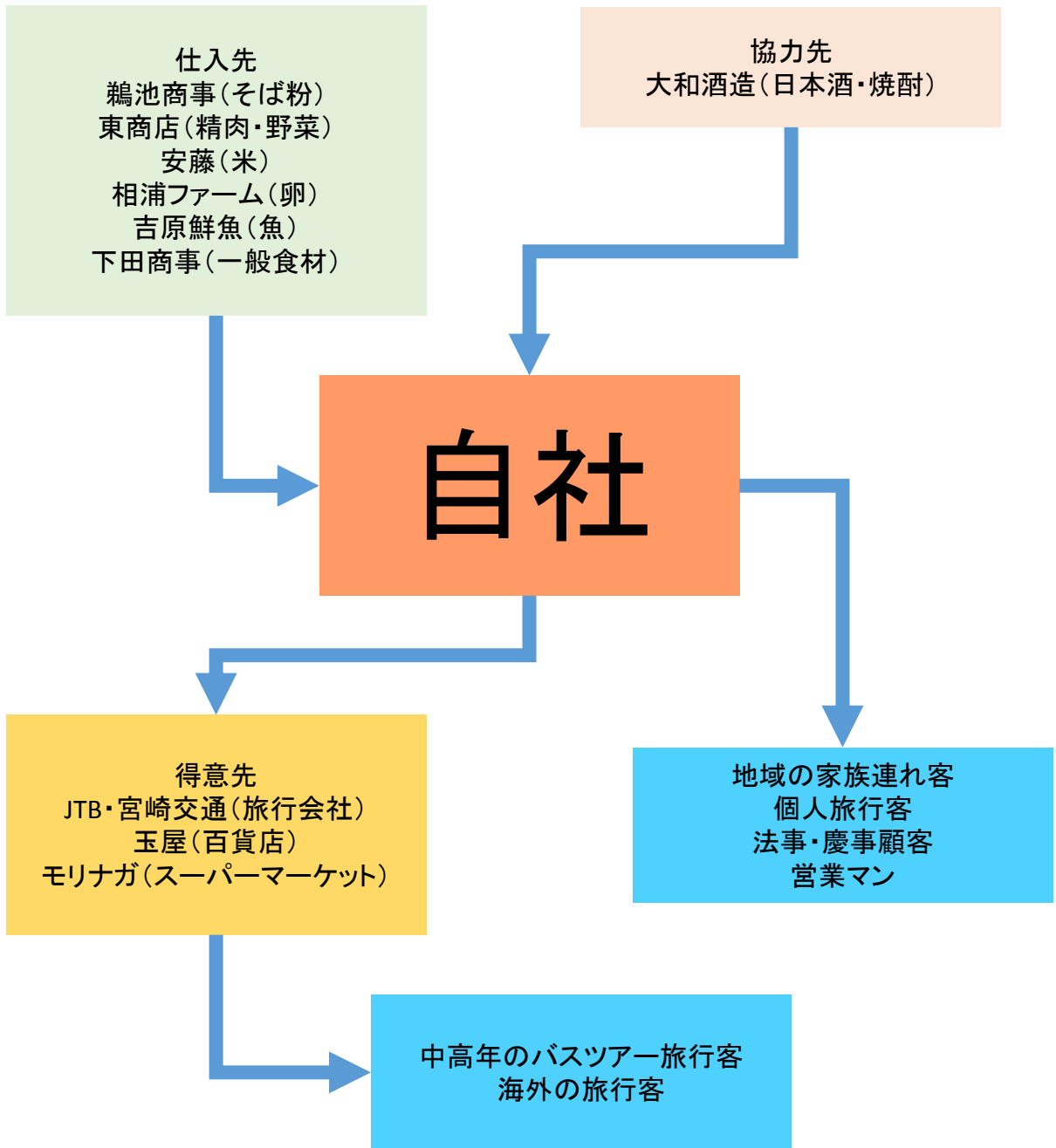
### お客様からの声 アンケートから

#### 料理

- ・浅漬定食、とても美味しかった。ほっとするメニューです。(50代・女性)  
⇒ありがとうございます。当店の浅漬は、唐津の鶴商店さんから特別に分けて頂いています。手作りの漬物は、心を和ませる逸品ですね。唐津のおさかな村に鶴商店さんのお店がありますので、機会があらましたら、是非寄られてみて下さい。いろいろなお漬物があってどれも大変おいしいです。
- ・なぜ茶そばがなくなったのか？(40代・女性)  
⇒誠に申し訳ございません。以前は常時用意しておりましたが、ご注文下さるお客様がとてまもなく、毎日廃棄する日々が続き、やむを得ずメニューより外すこととなりました。お好きな方もおられるのは承知致しております。しかし、この不景気の中、コスト削減と効率化を図ることが必要不可欠な状況でございますので、どうぞお許しくださいませ。
- ・焼肉定食を復活させてほしい(20代・女性)  
⇒ご迷惑をおかけいたしております。このメニューも上記と同じ理由から、致し方なく外さざるを得ませんでした。ご理解の程、お願い申し上げます。

#### サービス

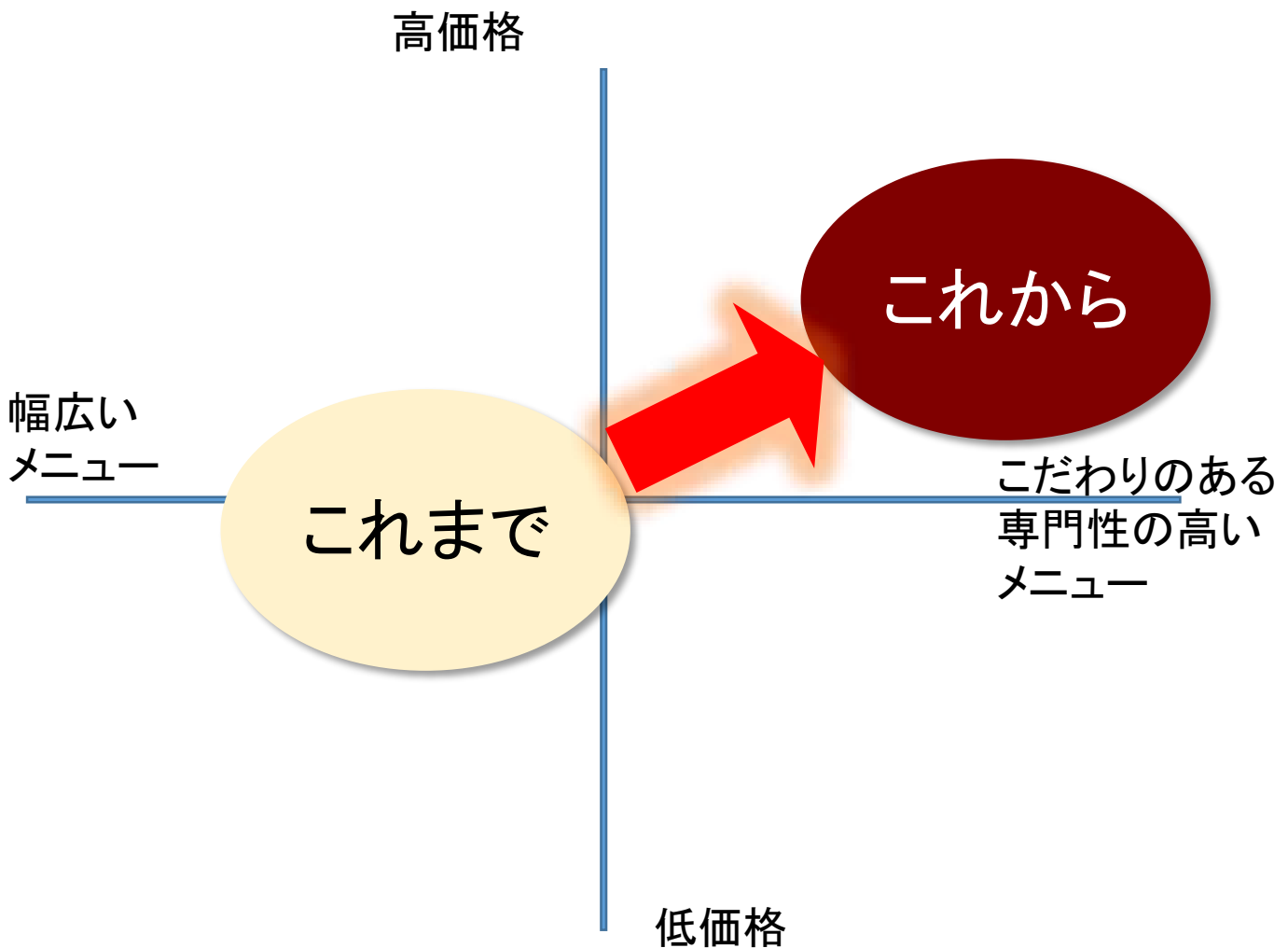
- ・笑顔と態度が良かった。  
⇒ありがとうございます。スタッフにとって一番嬉しいお言葉です。
- ・私語が・・・笑顔がない。  
⇒誠に申し訳ございません。お客様をおもてなしする態度に欠けたスタッフの姿勢、お恥ずかしい限りです。今一度気持ちを引き締めたく、どうぞご容赦くださいませ。
- \*ご意見・ご助言、誠にありがとうございました。注意・改善点が、まだまだございます。不十分な点、至らぬ点は、さらに良くしていきたいと存じます。今後とも温かいご指導の程、宜しくお願ひ申し上げます。店主





## 大平庵の将来像

今後も旨いそばと佐賀の地酒が味わえる店として、地域の方により一層かわいがってもらえるような店に成長させたいと考えております。また、佐賀のへそに位置するこの多久大平庵で佐賀の地酒資料館を作り、多久の名所の一つになり、多久地区の活性化にも寄与することが当社の夢です。



## 会社概要

商号 株式会社 大平庵(たいへいあん)

代表者 武田 耕一

所在地 〒846-0012 佐賀県多久市東多久町別府4650番地

電話 0952-76-2455

F A X 0952-76-3293

E-mail [info@namasoba.com](mailto:info@namasoba.com)

設立 昭和35年11月1日

資本金 1000万円

従業員 10名

業務内容

飲食業(生そばと天ぷらを中心とした和食)、麺製造業(生そばの製造)、  
酒類の展示・販売

主な取引会社 (株)佐賀玉屋 大和酒造 鳴滝酒造 天山酒造 窓乃梅酒造  
佐賀酒販 スーパーモリナガ JTB 宮崎交通 第一観光高陽社 その他