

## B S T J

中標津編



 むらかみうどん

代 表 村上 雄弥  
住 所 北海道標津郡中標津町東2条北1丁目1番地11  
営業時間 11:00~20:00  
定 休 日 土・日・祝 11:00~15:00  
TEL 0153-77-9977  
facebook <https://www.facebook.com/murakamiudon/>



## NEWS

北海道信用保証協会からのお知らせ

## 「オーエンチャンネル」VOL.8が完成しました!

北海道で活躍されている創業者をご紹介する動画コンテンツ  
「オーエンチャンネル」のVol.8が完成しました!  
今回は本誌にも掲載している「むらかみうどん」の  
村上雄弥さんの創業物語です。  
本誌と併せて、オーエンチャンネルでも創業者を  
ご紹介してまいりますので、ぜひご覧ください!



北海道信用保証協会 オーエンチャンネル 検索



## 「創業者向けセレクトセミナー」を開催しました!

平成29年7月25日(火)を第1回目に、創業に役立つ4つテーマについて参加者が興味あるものだけ選択したうえで受講できる「創業者向けセレクトセミナー」を合計4回開催し、延べ100名の方にご参加いただきました。

参加者の皆様には熱心にご参加いただき、この場を借りてお礼申し上げます。

なお、今後も創業に役立つセミナーを開催する予定にあります。

詳細が決定しましたら、当協会のホームページやフェイスブックページで告知させていただきますので、ご興味のある方はぜひご参加ください。

## ◆セミナー詳細

## 日程・テーマ・講師名

- (1) 平成29年7月25日(火)18:30 ~ 20:30 「これだけは押さえておきたい顧客心理学」  
関 智英 中小企業診断士
- (2) 平成29年7月27日(木)18:30 ~ 20:30 「今さら聞けない?SNS/WEBサービスの基本」  
中村 領 中小企業診断士
- (3) 平成29年8月7日(月)18:30 ~ 20:30 「シゴトとおカネのセミナー～創業に必要な基本のキ～」  
国仙 悟志 中小企業診断士
- (4) 平成29年8月9日(水)18:30 ~ 20:30 「クライアントの心を掴む『色のコツとルール』」  
外崎 由香 カラーコーディネーター



START-UP! STORY

MURAKAMI UDON

「村上 雄弥さんの創業物語」

「奥が深いんです」讃岐うどんをこよなく愛する村上さん。

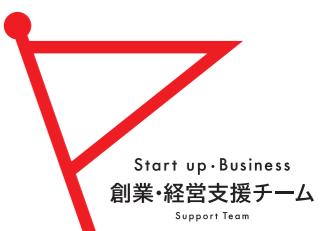
本場讃岐で修行を積み、北海道・中標津で道内ではめずらしいうどん専門店をはじめました。

北海道はそば文化と危惧する周囲の声にも「誰もやってないなら自分がやる」とうどん文化を広めたいと奮闘する、「むらかみうどん」村上雄弥さんの創業物語。

村上 雄弥さんの創業キーワード Start-up! Keyword

熱意を忘れない

ひとつの創業には、  
たくさんの物語がある。



# START-UP Question?

事業内容の紹介

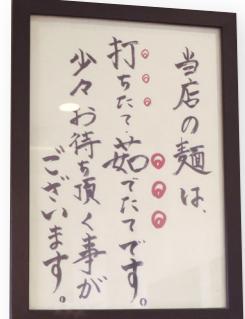
## MURAKAMI UDON Data

コシのある麺に上品なつゆ。  
町で唯一の本場讃岐うどん専門店。

北海道の東部にある酪農のまち・中標津町。根室中標津空港から車で10分ほどの町の中心部に、「むらかみうどん」はあります。モダンな外観、白を基調に木目を生かした明るい店内は、「女性客おひとりでも気兼ねなく入店できるように」という配慮がされています。

中標津町で初めてという「本場讃岐うどん」の専門店を営むのは、村上雄弥さん。讃岐うどんに魅せられ、「道東にうどん文化を伝え、広げていきたい」という思いで、2015年10月に同店をオープンしました。

自慢の麺は、讃岐うどん特有のコシの強さとツルツルした食感が魅力。北海道産の小麦粉を独自の割合でブレンドし、毎日店内で製麺しています。麺のおいしさを支えるつゆは、上品な関西風。上質な日高昆布、鹿児島産の鰹本節などでだしを引いています。人気は米油で揚げた軽い食感の天ぷらうどん。太麺の讃岐うどんはゆで時間がかかるため、本場同様にその間にこまめに注ぐよう讃岐おでんも用意しています。



地縁も土地勘もない場所であえて挑戦。日々の楽しみにもなり、ご馳走にもなる。  
そんな讃岐うどんの魅力を伝え、道東からうどん文化を発信したい。

村上さんは奈良県出身。鳥取県の大学在学時、香川県を旅行し、讃岐うどんのおいしさに感動。以来、讃岐うどんを食べに度々香川を訪れるようになったといいます。

そんな村上さんが北海道、それも中標津町に移住することになったのは、大学時代からの付き合いという歓喜の奥様が、卒業後に道東に勤務することになったのがきっかけです。

村上さんは讃岐うどん専門店の開業を視野に入れ、香川の有名店で修業を兼ね、一年間店長として勤めました。同店は讃岐うどんで開業を目指す人が多く働き、それを支援する体制が整った麺卸専門会社の直営店。「志を同じくする仲間ができ、開業前も今も情報交換しながら励ましある関係。この仲間の存在がとても大きいです」と、村上さんは語ります。

修業後は中標津町に戻り、開業準備を進めますが、当時は会う人ごと



Start-up! Keyword

熱意を忘れない

## 創業の動機や経緯について

本物の讃岐うどんを  
食べてほしいし、  
道東にその文化を広めたい！

大学時代にさまざまなアルバイトを経験したという村上さん。その中で一番自分に合っていると思ったのが、飲食店で働くことでした。「飲食店をやるなら、自分が一番惚れ込んだ讃岐うどんで勝負したい。道東はそば店が多いところですが、うどん文化を道東に広めたいと思い、一年間うどんの本場である香川県讃岐で修行をし、創業に至りました」。



▲一番人気の天ぷらうどん。讃岐うどんをしっかりと味わえます。

## 創業時の苦労・悩み・解決方法について

初めての土地であっても、  
想いを丁寧に伝えることで  
信頼を得て、協力者も増える。

奈良県出身の村上さん。中標津町に土地勘がなかったため、悩むことも度々あったといいます。「お店の場所探しや集客をする際など、人間関係の面で難しいと感じることがありました。でも、開業までの一年半、自分の想いを周りに伝えることで、少しづつ協力してくれる方が増えたという実感があります。また、一緒に讃岐で修行した仲間も支えてくれ、心強かったです」。



▲バラエティ豊富なメニューの代表。中標津のチーズとコラボしたカルボナーラうどん。

## 経営において心がけていること

メニューを多彩にすることで  
来客数やきっかけを増やし、  
よりうどんに親しんでもらう。

「バラエティに富んだうどんを提供することを心がけています。地元の乳製品を使った『カルボナーラうどん』などのオリジナル、月替わりのうどんも好評です。お客様からは“本当のうどんはこんなにおいしいんだね”という言葉をいただけて、やって良かったと思っています。おかげさまで昼は賑わっているのですが、夜にも来てもらえるよう地道にがんばっていきたいと思っています」。



▲月ごとに変わる楽しさ、夏の梅冷だしうどん。すっきりとさわやかに讃岐うどんを楽しめます。

## START-UP! Advice!



しっかりした事業計画と  
熱意を忘れないこと。

by 村上 雄弥さん

事業計画書を作成する時に同業の事例を集めることが大切。自分の場合は全国の修行仲間がいるので、その仲間からアドバイスをもらうことで、より信頼度が高い事業計画書を金融機関へ提出することができました。あとは、やりたいこと、好きなことへの熱意を忘れず、がんばってください！