

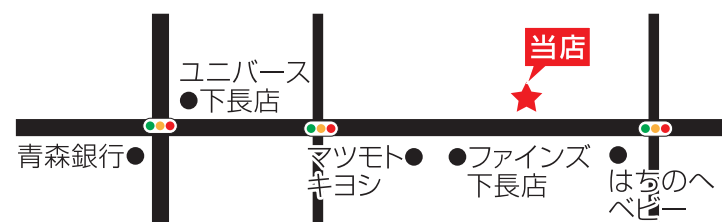


創業の動機

京都のラーメン店で店長として勤務しているうちに、妻と一緒に2人でお店を開きたいと思うようになりました。その店は勤務時間も長く、家族との時間もなかなかとれなかった為、妻や子供のためにも家族でできる店を作り、仕事と家庭の両立を図りたいと思いました。

妻も同意見だったので、住宅併設の店舗を開店することで家族との時間を確保し、2人で営業できる規模での開業を目指しました。

独立を考えた時、京都ではなく、知り合いや少しでも頼れる方々がいる地元八戸で店を出したいと思いました。



麵家 一翔 京都

- I C H I S H O -

魚介豚骨ラーメン・つけ麺

phone.0178-85-9407

代表
小西 皓也

八戸市下長5-1-3

●営業時間／【平日】 11:00-14:00 / 17:30-21:00

【土・日・祝】 11:00-15:00 / 17:30-21:00

●定休日／金曜日 ●駐車場／あり

2018年
4月28日
創業

京都仕込みの魚介豚骨ラーメンを忠実に再現しました。



menya_ichisho ラーメン激戦区である
古都京都で学んだ魚介豚骨を味わってください。



おすすめ
人気 No.1

濃厚つけ麺
¥800～

お持ち帰り
OK
おみやげつけ麺
(2人前)
¥1,500

メッセージ

これから創業を目指す方へのメッセージ

銀行の方から8サポを紹介され、相談しながら、さまざまな具体的なアドバイスをいただきました。詰めの甘かった事業計画なども、明確に数字化することで、不安な部分を無くして行くことができました。創業後も定期的にサポートしていただき、たいへん感謝しています。