



“うまい新潟”を発信する居酒屋チェーンが 年商100億を目指す

新潟県燕市に本拠を置き、居酒屋など11店舗をチェーン展開する**いかの墨**。コロナ禍を無休で切り抜け、ここ数年、爆発的な成長を遂げつつあります。積極果敢な事業展開で年商100億円を目指しています。

現在、新潟県と首都圏に11もの飲食店舗を抱える**株式会社いかの墨**。売上高は30億円(グループ42億円)に届かんとする優良企業ですが、コロナ禍では「いつ潰れるかヒヤヒヤしていた」そうです。当時、売り上げは半分に減り、1,000万円単位の赤字決算が数年続きました。

そうした厳しい状態のなか「雇用調整助成金は使わず、あえて店も閉めませんでした。従業員たちと一丸となってコロナと戦ったという感じです。それがコロナ明けの快進撃につながったのかもしれない」

他店と同じく総菜や弁当などのテイクアウト事業も実施しましたが、特に出色だったのは大規模投資による新事業進出です。積極的に前に出る戦略は、中島社長ならではの。ベーカリー事業をオープンし、「道の駅国上」の指定管理者に名乗りをあげました。



バーベキューやデイキャンプなどアウトドアを意図した道の駅「SORAIRO国上」

観光資源の豊富な場所で、思い切った投資で既存の道の駅に大規模な改装を施し、「SORAIRO国上」として2022年春リニューアルスタート。BBQ場やデイキャンプ、公園(遊具)を整備し、日帰り天然温泉、足湯も併設した結果、集客人数が大幅に増え、売り上げも約4倍に増加、24年度は約5億円を売り上げ、『道の駅大賞』全国10位に選ばれました。

コロナ禍で産業界が沈むなか、成功できた秘訣は「中島社長の明るさと思い切りの良さ」社長曰く、「運も良かった。コロナが分類5になり居酒屋に人が戻った時、休まず営業していたので、他の飲食店よりスタートダッシュが効きました」



大宮店(上)とカジュアル別荘(下) 新宿駅南口店フロア マインスターワー店オープンキッチン 新潟店アプローチ

中島社長のスタートは、母親の割烹「日本料理 鳥」を手伝うことになったこと。ここから紆余曲折しながら「ゴルフ場のレストラン」→「居酒屋よね蔵」と雑駁な動きのようにも見えます。しかし、決断力と行動力、ビジネス的な勘が顧客のニーズを正確に探りあてていきます。ここから、「いかの墨」「海老の髭」などの多店舗展開を重ねながら“うまい新潟”を全国に発信していきます。

満を持して首都圏進出は、「いかの墨」を新宿駅南口に出店、これを足がかりに東京に2店舗、大宮と横浜に1店舗をオープン。現在では、年商の約半分を首都圏の店舗で稼ぎ出しているそうです。

桐生相続相談室

無 料 相 談 会

drawn in watercolor

相続について、お気軽にご相談ください。

☎0277-45-2160

※事業承継・M&A等についても、随時ご相談承っております

随時開催

成功のポイント 1

新規事業には必須の投資資金は、自己資金プラス約2億円をメインバンクから資本性劣後ローンとして借入れました。これは常識外です。「今考えるとよく貸してくれたな」と社長。毎月の支払いが大幅に減る資本性劣後ローンは、中小企業にとってはハードルが高い資金調達方法で、それだけに、いかの墨経営者が金融機関から信頼されているということです。



成功のポイント 2

“うまい新潟”を全国に発信するため、新潟県内の生産者とのつながりを大事にしました。26歳(全43種)もの日本酒メーカー、食材では、漁港直送のズワイガニ、佐渡の鮮魚、佐渡コシヒカリ、黒崎茶豆、村上牛、へぎそばなど、生産者のもとに日参して安定的な供給を実現しました。こうした「新潟集中型」の居酒屋は当時ありそうでなかったのです。



成功のポイント 3

いかの墨が順調に成長してきた最大の理由は何か。社長がこう強調します。「やはり“人”です。我々の売りである“おもてなし”と“和みの空間”を創出するのは、最終的には従業員です。それと、当社では“楽しく働ける職場”を提供することを心がけています」

楽しく働ける職場は、アルバイトの離職率の低さにもつながっています。もちろん、マニュアルや研修動画もそろえていますが、基本は1年目が入ってくれば、2年目が教える、よい意味での体育会系の雰囲気があり、社員は必要以上にその中に立ち入らないそうです。

一方、調理場は高齢化が進んでおり、外国人の採用に取り組んでいます。現在、ミャンマーとネパールから女性4名を受け入れており、いずれも「特定技能外国人材」か「高度外国人材」の在留資格をもつ幹部候補生です。

「人が育って、良い物件が見つければさらに店舗を拡大することができます。また、道の駅のようなプロポーザル案件も、再度手がけていきたいと考えています」34年には年商100億突破を目指すいかの墨。いまや、その目標は射程距離に入っています。

～戦略経営者 2025年11月号～

～顧問先のご紹介～

N's cafe 藤岡 夏海 様

～向田会計そばにあるアサイーボウルのお店が、一周年を迎えます～



N's cafe

アサイーは、栄養価が高く、美容と健康にもってこいの食材です。これを、食べやすくしたものがアサイーボウル。女性のみならず、老若男女におすすめ！便秘がちな方や疲労回復効果もあるので、一度試してみる価値ありです！！

