



懐かしい食堂のラーメンを再現 昔ながらの味を守り、伝えたい

松本商工会議所では、創業を目指す皆さんが持つ悩みや課題を、各種専門家および当所スタッフが、多彩な支援メニューで解決に導き、「夢を実現・創業したい」を全力で応援しています。

こうして夢を実現させた皆さんを紹介する「創業支援PRシリーズ」第4回目として、今回は小西誠也さん(麵屋黄昏、松本市庄内1)に、コロナ禍での創業と商工会議所の支援の活用について伺いました。



ラーメン店でバイト 正社員から独立へ

松本市で生まれ育った小西さんは、ラーメン好きが高じて学生時代にアルバイトを始め、たラーメン店に、そのまま正社員として就職しました。社長の人柄に惹かれ、一緒に働きたいという思いが募ったからです。

コロナ禍を チャンスに

月替わりのラーメン店を自由に考案して提供する中で、自分が創業を決意したの

は、2020年の10月ごろにコロナ禍だった中、だからこそ、この状況下で生き残ることができればやっていたのではなか、チャンスなのではないかと考えたのです。社長には仕入れ先を紹介してもらい、金融に詳しい身内に創業資金について相談、インターネットで独自に物件を探すと、手探りながらも創業に向けて

行動を開始。松本商工会議所に相談に来所したのは希望を満たす物、市内だけじゃなく、駅前以外で、車通りが多くなく、ゆったりと画などに苦労しながらも創業計画書を仕上げ、21年2月25日に開店を迎えます。松本市の新規創業補助事業である「新規開業家賃補助事業」と「新規開業支援利子補助事業」の補助を受けることもできました。

子どもに食べたい味にこだわり、「日常に当たり前にあるような」、より理想に近いラーメンを目指して改良も重ねています。もへの「お子さまラーメン」無料提供も続けています。こうした取り組みにもつながるのか」と小西さんは言います。



2月からレギュラーメニューとなる「ワンタン麺」



味付けのニラと黄身、チャーシューの乗った「黄昏丼」

昔懐かしい味を 守り、伝えたい

ラーメンのコンセプトは「雰囲気は今風、味は昔懐かしい味」。ベースは小西さんが幼いころから通った近所の食堂のラーメンの味。いまや減りつつある、シンプルでありながら味わい深いラーメンを再現し提供しています。昔ながらの味を守り、伝えることで、

中高年世代には懐かしんでもらいたい、若い世代には新しさを感じてもらいたいと考えています。メンマ、ネギ、丸いチャーシューが乗った「黄昏そば」のほか「田舎みそ」「黄昏つけ麺」を提供しています。この2月にはメニューを一新予定で、人気のトッピングでもある「ワンタン」を乗せた「ワンタン麺」もレギュラーメニューとして登場します。



明るくゆったりとした配置の小上がり。壁には除菌もできる空気清浄機も設置

麵屋 黄昏
 松本市庄内1-1-26 TEL.0263-24-0788
 月 曜 7:00~15:00
 水~日 曜 10:00~14:30
 17:00~21:00 / 火曜休

お知らせ 「まん延防止等重点措置」の適用に伴い、2月20日まで夜の営業は木曜17:00~19:00のみとなります



麵屋 黄昏 公式アプリ
 新規会員募集中
 来店するたびポイント貯まる

会員限定特典

クーポン ポイント特典 最新情報

2月1日より価格が変わります!!

らーめん	● 黄昏そば.....850円	● 田舎みそ.....950円
● ワンタン麺.....1,050円	● ワンタンみそ.....1,150円	● チャーシューみそ.....1,350円
● チャーシュー麺.....1,250円	● 酸辣つけ麺.....1,000円(辛さ調節できます)	● 冷やし中華.....900円(季節によりトッピングが変わります)
● 黄昏つけ麺.....1,000円	● あんかけネギそば.....900円	【各種大盛り+100円】
● トッピング	● 味玉.....100円	● 背脂.....100円
● チャーシュー.....1枚/150円	● 3枚/400円	● メンマ.....100円
● ワンタン5コ.....200円	● ニラ醤油.....100円	※表示価格は全て税込みです

Take Out メニュー

● ゆでぎょうざ(冷凍でのお渡しです)	● チャーシュー丼.....450円(がっつり主食に!)
3個/250円・5個/400円	● チャーシュー盛.....400円(お酒のおつまみに!)
10個/800円・20個/1,600円	● メンマ盛.....250円

