

令和6年5月7日
長岡信用金庫 千手支店
新潟県信用保証協会 長岡支店

新潟初進出！ 健康・美容食材でもある鰻を“もっと身近に”

— ボリューム満点のうな重をリーズナブルな価格で提供するウナギ料理専門店の開業を支援 —

長岡信用金庫と新潟県信用保証協会は、新潟初進出となるウナギ料理専門店の開業を支援することで、頑張る中小企業の新たな事業展開をサポートしました。

開業した合同会社6-4STYLEの代表西雄介氏（46歳）は、調理師学校卒業後、飲食店等に勤務し店舗運営を経験してきましたが、子供が産まれたことで家族との時間をより大切にしたいという思いが強くなり、脱サラを決意。2017年8月に個人事業主にて創業し、㈱ドラミカンパニー（静岡県）がFC展開するマッサージ店「もみかる」の加盟店として長岡市宮内に1号店をオープンしました。2021年5月には合同会社6-4STYLEを設立し代表に就任。その後も長岡市古正寺と上越市春日に「もみかる」を相次ぎ出店し現在3店舗を展開するなど創業来順調に事業を成長させてきました。

そうした中、FC事業を行う経営者仲間から紹介された、「鰻の成瀬」を展開するフランチャイズビジネスインキュベーション㈱（FBI、東京都）の社長との出会いが、西氏にとって新たな契機に。元々飲食店での経験を活かした起業をしたいと思っていた西氏は、「鰻を食べるって“幸せ”」というFBI社が掲げる理念に共鳴。2023年12月に新潟初進出となる「鰻の成瀬長岡店」をオープンしました。

成瀬の鰻は高級食材である「ニホンウナギ」を使用。しっかりとした重箱に入り、海洋深層水をくみ上げてつくったこだわりのタレに包まれたうな重は、お客様から「料亭の味と変わらない。カウンター席もあってひとりでもゆっくり味わうことができる」（51歳女性）と喜んでいただいています。

物価高騰の中、ウナギも例外ではないですが、当店のうな重は、鰻一尾を使う「松」が2,600円、4分の3尾の「竹」が2,200円、半尾の「梅」が1,600円などリーズナブルな価格を維持。また、ウナギ料理は提供までに時間がかかるとわかれがちですが、当店では、HACCPにも対応した加工場で割きと下焼きまでしてから送られてきて、店舗では1日数回行う販売数予測に基づき蒸しておき、ドイツ製の特殊なオーブンを使って焼き上げるため、美味しさはそのままに、注文から10分程度という短時間で提供できます。もちろん、テイクアウトにも対応しています。



【 ボリューム満点!! 鰻まるごと一尾使った うな重 松 】



【 店内…テーブルのほかカウンター席もあります 】

鰻が1年で最も食べられるのは、なんといっても7月と8月の土用の丑の日。オープンして初となる夏シーズンの土用の丑の日を控え、「鰻には美容にも役立つ栄養素がたくさん含まれていると言われています。ひとりでも多くの方に当店を知ってもらい、気軽に美味しい鰻を味わっていただきたい。新潟県における鰻の食文化の浸透に貢献できたら」と西氏は意気込みを語っています。

長岡信用金庫と新潟県信用保証協会は、今後とも県内中小企業者への金融・経営支援を通じて、地域活性化を積極的に支援してまいります。

<事業者の概要>

店 名	鰻の成瀬 長岡店 (Tel080-7345-4940)		氏 名	合同会社 6-4STYLE (代表 西 雄介)	
営業所在地	長岡市古正寺1丁目2817 ルージェスウエストA		営業開始	昼 11:00 ~ 14:00 夜 17:00 ~ 20:00	
事業概要	鰻の成瀬 長岡店の運営のほか、マッサージ店「もみかる」を県内に3店舗（長岡市古正寺、長岡市宮内、上越市春日）展開				

<お問い合わせ先>

長岡信用金庫 千手支店 Tel:0258-35-0420 (担当:池田) 新潟県信用保証協会 長岡支店保証第一課 Tel:0258-35-5714 (担当:坂田)