

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組み小規模・中小企業をご紹介。

上手な資金調達で 店舗移転を実現し くつろぎの食空間を提供

京都産素材を使った
独自メニューで
長く愛される店を目指す

無担保・無保証人・低金利
目的・用途に合わせた
資金調達

見える工夫等、食にワクワク感
をプラスしたことで、家族連れ
やインバウンドの来店も増えて
います。

コロナ禍で培ったノウハウを 新展開に活かす

「将来はノウハウを活かした
アンテナショップの店を目指
しています」。自家製のダンやタ
レはもちろん、コロナ禍に補助金
を活用して開発した真空パック
のお好み焼き等を提供すること
で、京都を訪れる国内外の観光
客に「自慢の味を広めたい」と話
します。

ジュウジュウと美味しそうな
音を立てる鉄板に、くつろぎの
ひと時を添えて…。奥田さんの
挑戦はまだ続きます。

代表 奥田 健夫さん 中井経営支援員

16年前、京都商工会議所の支
援を受けて、伏見稻荷近くにお
好み焼き・鉄板焼の店を開業し
ました。「地域で長く愛される
オリジナルメニューの開発を」と
いう経営支援員のアドバイスか
ら生まれた「おくでんスペシャ
ル」は、京都産の九条ネギたっぶ
りのお好み焼きで、看板メニュー
となっています。

「ゆつくり食事を楽しんでも
らいたい」と奥田さん。当初の店
舗は、混雑時にはお客様同士の
肩が触れ合うほどのスペース
だったことから、ゆとりのある
店舗への移転を考えるようにな
りました。

移転資金は、マル経融資（小規
模事業者経営改善資金）を活用
し調達しました。継続的に支援
をしてきた中井経営支援員は、
奥田さんの思いや経営課題に寄
り添い、スピーディーな資金調達
をサポート。移転費用に加え、
新店舗用の大型冷蔵庫や食器
洗浄機の導入費用等、「目的に
合わせ、まとまった資金を好条
件で確保できたのはありがたい」
と奥田さんは笑顔で話します。

今年4月、以前の店舗の近く
に新店舗を移転オープン。適度
な広さで動線も良く、「接客効
率も高まりました」。鉄板で調
理する様子がカウンター越しに



おくでんスペシャル
京都産もち豚・和牛スジ・九条ネギ等
を使った此処でしか味わえない逸品



経営のご相談は
お近くのBSD
(ビジネスサポートデスク)まで！



おくでん
京都市伏見区深草フケノ内町4-10
TEL 075-645-4014
<https://inari-kyoto.com/okuden>