



— 第5回 —

人物紹介

ワンオータス株式会社

代表取締役 **西嶋 芳生さん**

「バラ丼」と「タレ」が作った歴史と信頼。ここからがスタート！

藤沢市内で飲食業を運営するワンオータス代表の西嶋芳生さん。ご当地グルメ「バラ丼」で知られる「里のうどん」の創業は1997年10月。大学時代から目指していたミュージシャンを断念した後のインド滞在中、ある人から宝くじを買うようアドバイスされ、帰国後一枚だけ買った宝くじが大当たり！

この資金をもとに、藤沢市村岡東の沿道に建つ4坪の店舗を購入しました。「お金がないので、もともとあった“里のうどん”という看板をそのまま利用しました。両親が岡山出身なので、関西うどんを提供したところ、関東人には薄味で物足りない指摘され、濃い味の「バラ丼」を作ったんです。丼にしたのは、狭い調理場でも効率よく作れるから」と笑う西嶋さん。

白ご飯の上に千切りキャベツ、さらに炒めた豚バラ肉をのせた「バラ丼」も、宝くじ同様、大当たり！「ゴマをかけたほうが美味しい」「マヨネーズが欲しい」というお客様の声を素直に取り入れていくうちに、口コミで広がり、開店2年半で行列のできる人気店に。手狭になったため店舗を拡げたところ、さらに繁盛し、海外にも出店。ピーク時には計12店舗あり、2018年には辻堂の「テラスモール湘南」へも出店しました。

「バラ丼」の味の決め手となっているのが、原料の一部に藤沢産の蜂蜜を使用した特製の甘辛タレです。「全国のお家庭でも味わえるように」とネット販売も行っています。

順調に成長を遂げた「里のうどん」ですが、コロナ禍で営業できなかった昨年は、6000万円もの赤字を抱えたといいます。時短要請の終了に伴う支給打ち切り。さらに追い打ちをかけたのが原価コストの上昇です。「どん底を味わいました。店舗や従業員を整理し、返済不要の補助金や助成金はすべて申請しました」。心配する知人からの寄付もありましたが、それでも足りず、藁をもつかむ思いでクラウドファンディングを立ち上げたところ、すぐに800万円を超える資金が集まりました。「お世話になった方、助けてくれた方が大勢いるので、今後は人と地域に恩返ししていきたい。将来的には、ライセンス化やフランチャイズ展開を考えています。いずれタレ御殿を作りますよ!」と力強く語る西嶋さん。「勝負はこれから。日本の食文化、日本の飲食業を守るためにも頑張り続けます!」



▲うどんとバラ丼を組み合わせた「バラ丼セット」(1067円税込)

最大のピンチが
初心を思い出させて
くれました。
56歳の今からが
スタートです!



全国の優れた丼を表彰する「全国丼グランプリ」で金賞に輝いた実績もある「バラ丼」。甘辛いタレを絡めた豚バラ肉はご飯との相性バツチリ。



◀「ふじさわ観光名産品」として認定されている「バラ丼」のタレ



▲うどんは関西だし。写真は「ごぼう天うどん」



◀ ネット販売も充実。写真はタレと半生麺4人前のセット。



▲創業は24年前、藤沢市村岡東の小さな店舗からスタート。

ワンオータス株式会社

神奈川県藤沢市藤が岡3-26-2
ビューパレス藤が岡1階
問い合わせ先 info@oneotas.co.jp

【村岡本店】
神奈川県藤沢市村岡東2丁目19-2
TEL：0466-26-8625

【藤沢店】
神奈川県藤沢市南藤沢8-1 日の出ビル1F
TEL：0466-23-6833

【テラスモール湘南店】
神奈川県藤沢市辻堂神台1-3-1
Terrace Mall 3F 潮風キッチン
TEL：0466-52-4400