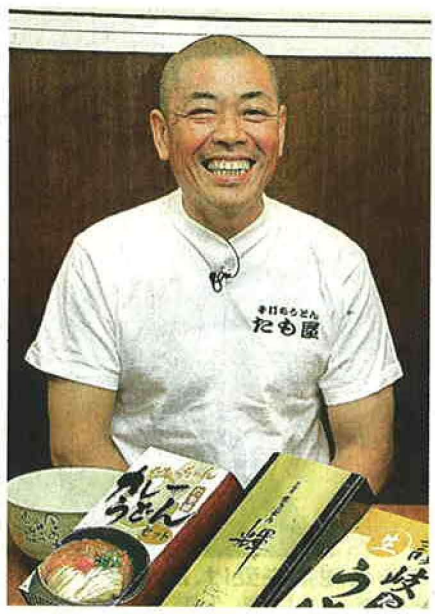


10.10.3



たも屋代表取締役
黒川 保さん

うどんの味はもとより、活気あふれる接客で多くのファンから支持を集める「たも屋」（高松市朝日新町）。代表取締役の黒川保さん(48)にうどん作りへのこだわりや人材育成にかける思いを聞いた。

◇

知人のパチンコ店専務から「店内でうどん屋台を出してみないか」と相談を受けたことがうどん職人を目指したきっかけ。持ち前のチャレンジ精神に火が付き、職人としての一步を踏み出した。子どものころ、叔父の経営する製めん所で手伝いをしてきた経験が後押しした。次第に店舗経営への思いが募り、2001年に独立。屋号は自身の名前とゆでたうどんをすくう「たも」を掛けた。

妥協を許さない性格で、めんやだしは素材からこだわり、常

「食べて幸せな気分を」うどんへの妥協許さず

ドリーマーズ

～地方時代のリーダー達～

に向上心を持って味を追求している。作り手の熱い思いは、食べた人に必ず伝わると信じ、お客さんの満足顔を想像しながらうどん作りに励んでいる。

接客では「お客さんに感動を与えること」をモットーにしている。あいさつや掃除はもちろん、お客さんが脱いだ靴をそろえるなど、従業員には細やかな気配りができるように指導を徹底。製めん技術だけではなく、顧客の心情をくみ取り、ニーズに応えられる人材づくりにも力を入れている。おいしい商品を提供するのは当たり前。おなかも心も満足して帰ってもらいたい。

今年8月には高松市内の商店街に女性スタッフだけの店舗を開いた。多くの女性が職人を目指せるような場を設け、独立の夢を持っている人をサポートしていく。

「うどんは人を幸せにする架け橋」。心を込めて作った一杯で、食べた人すべてが幸せな気分になってほしい。現在は県外にも店舗を広げている。全国に「たも屋」の味を広めていくのが夢だ。

◇プロフィール

くろかわ・たもつ 1962年、高松市出身。高松東高を卒業後、県内の住宅機器メーカーに就職。24歳で退職後、パブ経営などを経て2001年に「たも屋」を創業。現在、県内外に9店舗を展開している。

きょう午前11時45分から西日本放送でオンエア