

がんばる
皆さんを応援!

株式会社FuKuTa Inc.

株式会社FuKuTa Inc.は、富山駅前でもつ料理店「もつ家 福多本店」と「MOTSUYA 福多 其ノ二」の2店舗を手掛けています。メイン食材のもつは厳選した富山県産を使っており、もつ鍋や焼きもつが人気の看板メニューです。最近ではテイクアウト商品の開発・販売を行うなど、新たな顧客開拓につなげています。代表取締役社長の福田健さん、妻で取締役の朋恵さん、ゼネラルマネジャーの阿部隼人さんに店舗運営やこれからの目標について伺いました。

味の秘訣は下処理にあり

福田さんは、もともと富山市八尾のホルモン料理専門店「お多福」を両親と共に営んでいました。そのなかで「県内外の人が大勢往來する富山駅前で自分の店を持ちたい」という思いが膨らみ、平成20年に1号店の「もつ家 福多」を開業しました。豚もつ鍋、黒毛和牛のもつ鍋と焼きもつが評判となり、平成26年には2号店「MOTSUYA 福多 其ノ二」をオープンしました。もつは、豚、黒毛和牛とも社長の福田さんが自ら厳選した富山県産を使っています。

「店舗とは別に専用の厨房を設けて、丁寧に下処理を行っています。くさみ

を取りつつ、素材の良さやうまみを残すというギリギリのラインに現在も試行錯誤を重ねています」

楽しんでもらえる店に

ビルの2階に構えた2号店は、黒を基調とした落ち着いた内装で「ゆったりと料理を楽しんでいただける店づくりをしました」と朋恵さん。福田さんの発案で設けたテラス席も「人目を気にせず開放的な雰囲気の中で焼肉を楽しめる」と好評です。



▲「MOTSUYA 福多 其ノ二」のテラス席(左)。暑い日はここで、富山県産黒毛和牛の焼きもつ(右)(690円・税込)をキンキンに冷えた生ビール(中央)(エクストラコールド/氷点下のスーパードライ【福多其ノ二のみ・本店にはありません】610円・税込)で。

テイクアウト商品を開発

コロナ禍では店舗営業が自粛となるなか、富山商工会議所の支援を受けて採択された国の小規模事業者持続化補助金を活用してテイクアウト商品の開発を行うほか、さまざまな補助金を活

用して新たな挑戦に取り組みました。「当店の味を自宅でも楽しんでもらえるよう真空冷凍した鍋用もつや、家庭でしか味わえないホルモン商品の開発を進めました。いざ販売を始めると常連のお客様だけでなく、店を訪れてみたかったという方や、当店を初めて知ったという方からも注文があり、新たな顧客開拓につながったと感じました」

「一緒に乗り越えようと頑張ってくれるスタッフだけでなく、いろいろな力を貸してくださった業者の方々には感謝しかありません。苦しい状況下ですが、この経験が将来、成長の機会になったと言えるようにしたいです」と福田さんは語気を強めます。

知名度を上げ県外進出を

開業から14年、福田さんと朋恵さんは意見を出し合い、互いの得意分野を尊重しながら、経営に奮闘してきました。現在は年内の新工場稼働を目指し、準備を進めています。

福田さんはこれから「もつと知名度を上げて、将来的には県外や海外への出店も目指していきたい」と目標



▲希少ミスジ1人前 1,210円(税込)／もつ以外の肉も人気。

を掲げます。

阿部さんは、「社長は厳しいですが、知識や経験が豊富で学ぶべきことが多いです。気軽に美味しく食べていただけるように、これからも精進していきたいです」と意気込みます。心に響くもつ料理と笑顔あふれる時間を提供するための進化し続ける「福多」を当所はこれからも応援していきます。



▲ビールだけでなくご飯も進む、人気の牛もつ鍋 1人前1,180円(税込)。2~4人前も注文できます。

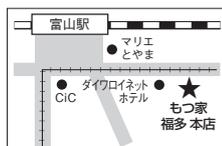
株式会社FuKuTa Inc.

○主な事業内容
飲食店経営、食肉加工品の製造・販売



「もつ家 福多 本店」

富山市桜町1-3-5 藤江ビル1F
営業時間 17:30~23:00
(土・日曜 17:00~23:00)
定休日 月曜 ☎076-431-6290



「MOTSUYA 福多 其ノ二」

富山市桜町2-6-4 布一ビル2F
営業時間 17:30~23:00
(土曜 17:00~23:00)
定休日 日曜 ☎076-432-6290

