

炭火焼のお肉を中心とした こだわりのイタリアン



こさわ けんたろう
古澤 健太郎 さん

第6期生(平成25年度修了)

屋号 イタリア食堂
FRANCO(フランコ)

創業日 平成27年6月1日

創業時の年齢 36歳

所在地 厚木市中町3-17-27

電話番号 046-200-7909

事業内容 炭火焼きを中心とした
イタリア料理店

古澤健太郎さんはイタリア料理のお店を経営。下積み時代の経験を生かし、独自の工夫を凝らした料理を提供しています。パスタやピザなど、ほとんどのメニューを一から手作り。特におすすめは、炭火焼のお肉です。

こだわりの 炭火焼のお肉が自慢

当店では、ボリュームたっぷりのイタリア料理とワインを、気取らずに楽しんでいただけます。特にお肉は、私独自のこだわりの焼き方で提供しており、ぜひご賞味いただきたいです。高さを二段階にした炭火で、肉の種類により火力を調節し、じっくり時間をかけて焼いています。やわらかく、また炭火の香りも楽しめるお肉の仕上がりには、きっとご満足いただけると思います。



お客様に 満足していただける料理を

私は、料理のクオリティには妥協することがないよう心掛けています。当店は常連のお客様が多いため、定期的にメニューを見直すなど、工夫しています。

また、お客様とのコミュニケーションを大切にしています。それぞれのお客様の好きなものや苦手なものなどを把握して、よりご満足いただけるよう努めています。



下積み時代を経て起業へ

私は子どもの頃から独立したいと考えていました。会計学などを学び、都内10店舗で修行を積みながら、起業への準備を進めてきました。ちなみに、店名の「FRANCO」は、私の下積み時代のニックネームです。自分の原点やこれまでの苦勞を忘れないよう、この店名にしました。

開業にあたっては従業員の確保などに苦勞しましたが、当時は大変さよりもワクワクする気持ちのほうが大きく、何とか乗り切ってきました。

厚木での多店舗展開が夢

あつぎ起業スクールでは、自分のプランを形にしようとする際に講師から貴重なアドバイスをいただくことができました。また、独立を目指す共通の思いの仲間たちとつながりを持てたことも良かったです。

私は、レストラン主体で、お客様に楽しんでいただくことが第一だと思っています。今後については、時機を見て、もう少し大きい店舗へ移転し、さらに、厚木のまちで多店舗展開ができれば…と夢見ています。

起業を目指す方へ

良いときも悪いときも、全て自分の成果であるということが起業の魅力です。

お金をしっかり貯めること、また、困難があっても自分の理想を貫き、ぶれないことが大切だと思います。一方で、お客様の言葉に売上アップのヒントがあるので、自分の理想がぶれない範囲で取り入れると良いと思います。

