

# NEW FACE

平成30年3月に入会していただいた、大阪鉄板焼しんたろう 店主羽澤 進太郎氏をご紹介します。  
大阪鉄板焼しんたろうは、函館市本町の函館のだ真ん中で生粋の大阪人の家族3人で経営されている鉄板焼き屋さんです。



店主  
羽澤 進太郎 氏

**Q** 法人会に入会した経緯、利用しているサービスを教えてください。

青年部会の部長である榊サンクフルオールの小澤紀代さんに紹介され、青年部会に入りたいと思い入会いたしました。

大阪には法人会が無く、どのような会なのかは全く判りませんでしたが、経営者が税の知識を学ぶ団体だということだったので、入会させていただきました。

**Q** 御社の一番の強みを教えてください。  
母と姉の家族3人で経営しているのですが、3人とも生まれも育ちも大阪なので、函館で大阪のお好み焼きを食べられるところがです。

**Q** その強みを作り上げた経緯や原動力は何だったのですか  
私の父が知内町の出身で何度か函館に来たことがあり良い街だと思っていたので、この街に大阪の味を広めたいと思ひ函館にやってきました。

**Q** 社長に就任されてから現在までの一番のご苦労された点は何でしたか。  
お店を経営することが初めてなので、お客様に対するサービスの仕方、経営に関してはお金をどこに使って良いのか分からずに資金繰りに苦労しました。また、牛すじや青ネギが簡単に手に入らないなど、大阪と函館の食文化の違いにも苦労しました。



▲本場大阪のふわふわなお好み焼き

**Q** 会社を運営して行く上で何を大切にしていますか。  
利益に走りすぎないでお客様の気持ちを考えるお店づくりを心がけています。また、地産地消に心がけ、北海道の食材(なるべく函館の食材)で大阪の味を提供することです。

**Q** 羽澤社長が、これだけは絶対に負けないこと、自慢できることは何でしょうか。  
大阪の味を提供することです。

ビールにこだわりを持ってやっています。使用しているアサヒスーパードライは鮮度で味が変わってしまうので、鮮度管理についてはかなり気を使っています。

**Q** これから企業としてチャレンジしたいことを教えてください。

今後、異業種コミュニケーションの場を提供して行きたいと考えております。

また、法人会に入会したので他業種の方々と話しさせて頂き、勉強をさせて頂きたいと思ひます。

## 会社概要

設立 平成29年9月7日  
店主 羽澤 進太郎  
住所 大阪鉄板焼 しんたろう  
函館市本町4-11  
第8名美ビル1F右  
電話番号 0138-7619414



法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。

さらに詳しくはWEBへ

イータックス

検索