

どんな会社？こんな会社だ！
～京都の老舗そば屋～



担当

2回 橋本美沙希
1回 西坂真紀



(株)有喜屋は
創業84年！！
本店は京都・先斗町
三代目 三嶋 吉晴



(株)有喜屋

三代目と一緒に

全国に広がりつつある 有喜屋のそば

展開店舗は 8店舗！



有喜屋そば御膳



先斗町



寺町店



京都ホテルオークラ店



お座敷



京都文化博物館店



四条烏丸店



清水吉晴庵店

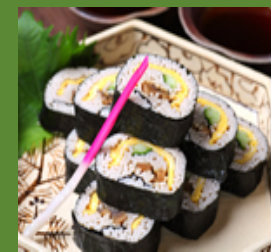
各店舗で
メニューや
内装も様々



名古屋 エスカ店



大阪 心斎橋大丸店



そばすし

安売りしない 一流へのこだわり

粉の比率は 2 : 8 (小麦粉 : そば粉)

有喜屋さんでは

「二八ざるそば」として長く愛されている

細くて長い麺が特徴

(切幅 1. 1 mm)



ダシは

創業以来守り続けられている「秘伝の味」

一流は

そばだけではとどまらないのが有喜屋さん

接客力

空間力

技術力

手打ちの極意 教えます！！

京都有喜蕎心流 そば打ち塾
塾長は・・・

三代目 三嶋 吉晴社長！！



年齢も性別も問わない

ビギナーズ用の入門コースから

本格派の名人コースまで

あなたレベルに合わせて

本物を学べる

続いて、
有喜屋さん
の魅力に迫
る！！

そば処・京都 — 京都ブランド —

信州そばや出雲そばがあるように京都もそば処に！！

➔ 京都ブランドの確立



京都産そば粉

京都の味（京料理）

出汁・味覚

京都（観光名所）で提供

空間力・サービス力

すべて京都でまかなう



地産地消に貢献

Professional & Manager



自分が経営者としてやって
いくぞ！！

気持ち

マネジメント指導

一人前の経営者の誕生！

そば職人だけでなく、経営者の指導もできる
のが有喜屋の強みであり、魅力！！

老舗なの
に?!

有喜屋が負けない戦略

時代の流れに対応する

世代で従業員の性格の違い

時代に合った方針に変えていく。

そば打ちのマニュアルを制作。若者のやる気促進。

柔軟性が
あるんだー

製麺機械とどう戦うか

今よりもより良いそばを提供することができれば、
製麺機械を使っていくことも考える。しかし、**本筋は
変えない**。融合と進化を繰り返して、いいところを採
用していくというのが有喜屋の方針。

すべてはそばを 知ってもらうために・・・

技術

徹底された技術で作りに上げられた本物のそば。

革新性

その時に今よりも良い方法があれば、取り入れるという姿勢。

地域

地域に根付いた活動、
地域にこだわったそば作り。

やるからには日本一の
そば屋にしたい。
シンプルながらそばで
おいしさ、美しさを・・・



多くの人にそばのおいしさを知ってもらいたい！！