木田　武史

Takeshi　Kida

き田たけうどん
店主



人と同じ事をしていては 結果もそれなりのものになる

Profile

出身地	：宝塚市	学生時代の部活	：なし
誕生日	：1956.1.26	好きなスポーツ	：バイク、ツーリング
出身校	：大阪芸術大学	好きな本	：なし
趣味	：食べる事	好きな言葉	：どうにかなる

代表者インタビュー



ーまず初めに木田さんが手掛けられる事業についてお聞かせ頂けますでしょうか？

2003年に釜たけうどんを難波で創業させて頂きました。その後、同じものに満足しない性分で、自分が創業した釜たけうどんは別の会社に運営してもらい、自分が創業した釜たけうどんとは真逆のコンセプトである き田たけうどん（細麺）を2018年3月に創業させて頂きました。

ーあの有名な釜たけうどんを創業されたんですね！僕もかなりお世話になりました。ありがとうございます。木田さんはどのような経緯があって うどんの世界に入られ創業に至るのでしょうか？

創業前からうどん好きが高じて、休みがあればバイクで香川県に行っていました。そんな日々を過ごしているうちに香川うどんブームの火付け役でもある「麺通団（メンツウダン）」という団体に所属している方と知り合いになりました。その団体では香川県のうどんしか紹介していないんですが、ふとした時に「香川だけではなく大阪にも美味しいうどん屋はあるよな。それであれば自分自身は大阪のうどん屋を紹介していこう！」と思って1999年に大阪のうどん屋だけを紹介するサイトを立ち上げ、うどん屋を創業したい、という方を中心に支持されていくようになったんですよ。そして そのサイトで大阪のうどん屋を紹介していくうちに「これなら自分でも出来そうだな」と思い、2003年に釜たけうどんを創業させて頂きました。

ーもう創業される前からうどんの世界に魅了されていたんですね！実際、創業されてみていかがでしたか？

2003年は うどんブームが始りかけた頃で、その翌年には本格的な讃岐うどんブームが起きました。すると次第にマスコミが動き出し、あまから手帖に取材され掲載されました。そこからは順調に売上が伸びて「魔法のレストラン 100人の料理人」に選んで頂いてから一気にブレイクしました。



ーそうだったんですね！お客さまから指示され繁盛店であり続ける為にマスコミの

影響力も大切だと思いますが、それ以外のことでお客さまを魅了し続けなければ繁盛店でい続ける事は不可能だと思います。その辺りはどのような取組みをされていったのでしょうか？

難しく考えずに浮き彫りになった改善点に向き合っていけばお客さまは付いてきてくださる、と思っていました。その考え方は今でも変わっていません。少し失礼になってしまうかも知れないのですが、勉強の為に訪れるうどん屋さんで目に付く所は、自分のお店でも積極的に改善していくように取り組んでいきましたね。そこをしっかりと対処すればお客さまは付いてくると思っていました。

ー今この瞬間、流行っていたものでも、過去のものになりやすい時代です。改善を繰り返していく事は大切ですよね。とは言え「自分の作ってきたものは変えたくない！」といった葛藤はなかったでしょうか？

なかったですね。そもそも僕自身「周りと同じものに満足しない」という考え方があって、今あるものでも「３か月後には違うものになる」と思って仕事をしています。奇抜なアイデアは既に先人が考えたことであり、何かがダメだったから消えていったアイデアなんだ、と思うんです。逆に言うとその消えていった理由を突き詰めて改善すれば必ず良いものが出来ます。そういった考え方が僕の基本的な考え方になっているんですよ。そうやって改善し続けた結果が今である と思っていますね。



ーありがとうございます。もう発明家の域に達していらっしゃいますね(笑)。今後はどのような事を改善されていこうと思われているのでしょうか？

今の僕は、うどんより蕎麦に力を入れて行こうと思っているんですよ。10年ほど前から開発を始め、特許も取っている技術で蕎麦をお店に卸しているのですが、その蕎麦が なかなか広まっていかないんですよ。これを広めていきたい。

蕎麦はあらゆる製造過程でどんどん香りを失っていきます。蕎麦の実を挽いたら香りが飛び、練ったら香りが飛び、伸ばしたら飛び、切ったら飛び…、といった具合です。それを極力、香りを飛ばさない為に蕎麦屋さんは、早朝に蕎麦の実を挽くところから始まります。そしてお客さまに提供できる蕎麦を作る為に何時間もかけてるんです。つまり蕎麦屋の店主は最高の蕎麦を提供する為に毎朝、大変な思いをしているんですよね。これを特許の技術を使えば香りが飛ばずに最高のお蕎麦が提供できます。そしてその技術は冷凍技術なので、アルバイトでも回るお店が作れるようになるんですよね。

ー蕎麦屋さんって朝がめちゃくちゃ早くて大変なイメージありますよね。それが改善されれば蕎麦屋さんとしては製造過程が減って且つ美味しいお蕎麦が提供され続ける事ができて嬉しいですよね！ありがとうございます。最後になりますが、木田さんの今後についてお聞かせください。

なかなか理解してもらえないかも知れませんが、自身がお店に立たないといけないようなお店はやらないようにしようと思っています。そもそも釜たけうどんとは 正反対のコンセプトで き田たけうどんをやったのも、そういった考え方が根本にあったからなんです。釜たけうどんは太麺で毎日、提供できる麺にするまでに５時間かかります。それを半分の2.5時間にしたかったからなんですよね。それを蕎麦屋で実現できれば、蕎麦屋をやろう！という新しい人材が増えていくと思うんですよね。今後はそういった所で役にたっていきたい、と思っています。



会社概要

会社名　　：切りたて細麺 き田たけうどん
所在地　　：大阪府大阪市浪速区難波中2-4-17
ＴＥＬ　　：06-7509-4392
Instagram：https://instagram.com/kidatakeudon