



本町BASEで夢を実現された皆さんの 「夢」実現への軌跡



本町BASEは、夢を持つプレイヤーたちの挑戦を応援する施設です。物販店舗と飲食店舗、シェアキッチンを備え、新たな出店を目指す方はもとより、新分野への進出、商品の開発、販路の開拓など、皆さんのチャレンジを全力で後押しします。

10月20日に関市本町商店街の空き店舗を改修し、たこ焼き屋をオープンされた「たこ焼き屋えでん」さんをご紹介します。

たこ焼き屋 えでん



場所：関市本町7丁目15 電話：090-8074-6495 Instagram：@takoyaki eden
営業時間：平日11:00～18:00 土・日・祝10:30～17:30 定休日：火曜日

【本町BASE活用方法】

月に一度一週間、本町BASEを20回以上利用させて頂きました。スタートアップにはとてもありがたい設備が完備されており、何もなくてもお客様相手に商売が出来るとても有り難い存在です。また、他の出店者さんや地域の方と交流する機会が増え、新しい出会いとなり自分のお店をゼロから始めるのではなく1からスタートできるのも本町BASEのおかげです。

【セキビス活用方法】

セキビスは約2年半程前から利用させて頂いています。ビジネス素人だった僕に経営の基礎知識、販売促進の方法など同じ目線で考え、意見を下さるとても有難い場所です。通常、コンサルなどを利用すると料金が発生するのが当たり前なのですが、無料で相談のしてもらえ本当に貴重な場所だと思います。



【お店への想い&ストーリー】

たこ焼き屋 えでん は世界一のたこ焼き屋を目指しています。約3年前（コロナ禍）、ご家庭にお邪魔してたこ焼きを焼くという『出張たこ焼き』からスタートしました。それを約1年続け、合計50軒くらい訪問しました。その後、本町BASEのオープンのタイミングで出店をさせて頂けることになり、約2年半の時を経てようやく実店舗オープンに辿り着きました。念願の実店舗、世界一への第一歩です。

僕のたこ焼きは本場大阪のたこ焼きに負けない、本場を超えるたこ焼きです。たくさんのお客様からこの言葉をいただき自信をつけてきました。さまざまな出汁をブレンドし、こだわり抜いた生地によりもっちりトロツとしたたこ焼きを作り出し、「冷めても美味しい」たこ焼きに仕上がっています。塩マヨ、醤油マヨ、さっぱりポン酢などバリエーションも豊富です。是非、関市から本町通りから世界一へ向かう姿を応援して頂けたらと思います。



本町BASEはあなたのチャレンジを応援します！

※セキビスとの連携サポートも活用されています。起業支援・プレスリリース方法、SNS活用など

みんなで育てるまちなか秘密基地

本町BASE

＜お問い合わせ先＞

関市 都市計画課／本町BASE 担当：遠藤 TEL:0575-36-1391