

すべての地域に本物の美味しさと 元気とぬくもりをお届けするために

創業者の大西章資が、北九州市戸畑区で

うどん店の暖簾を掲げたのは1976年のこと。

「美味しいうどんを食べさせたい」という一心で、

独自の出汁づくりに2年の歳月をかけました。

大西の作ったこだわりのうどんはやがて評判となり、

店は深夜でもにぎわうほどに。

そして、自身の名前から一文字を取った『資さんうどん』は、

”資さん”の愛称で親しまれ、

北九州のソウルフードと呼ばれるまでになりました。



おかげさまで、2020年には会社設立から40年を迎えました。

お客さまの日頃のご愛顧に心より感謝申し上げます。

皆さまの愛に育てられている『資さんうどん』が

ますます愛していただけよう

『資さんうどん』はこれからも挑戦を続けて参ります。

幸せを一杯に。

いつの時代も、どんな場所でも「最高の一杯」をお届けし、一杯を通じて幸せを分かち合います。



「資さんが目指すこと」

資さんの伝統をさらに進化させ、常に本物の美味しさへの挑戦を続けます。

「この街に資さんがあってよかった!」と、すべての地域に元気とぬくもりをお届けします。

「資さん 私たちの3つの約束」

味と品質にこだわり、すべてのお客様に満足いただける一杯をお届けします。

気持ちの良い接客と心地よい雰囲気で、いつでもホッと安らげるお店をつくります。

互いに尊敬し合い、相手を思いやることで、安心して働ける職場をつくります。



資さんの
歴史

資さんが歩んだ50年

1971
ダイビング仲間から
戸畑区天神のうどん店
『まるやすうどん』を継承

鹿児島県の徳之島で出会ったダイビング仲間から、戸畑区天神で営む『まるやすうどん』の譲渡を持ちかけられた大西は、新しいことにチャレンジする好機ととらえ、決断。飲食店で働いた経験も、うどん作りのイロハも知らずにうどん店の店主になった。

讃岐うどんで作られる製麺機を導入
隣に『さぬき屋うどん』開店



資さん一店舗

戸畑区一枝に本社兼自家製麺を作るための工場をつくり、自社で麺作りを開始。その隣に『さぬき屋うどん』本店を開店した。今も『資さんうどん』で使用するうどん麺の原型となる自家製麺が出来上がったのはこの時期。

1976

資さん1号店開店

(戸畑区中原)



資さん1号店

九工大の学生で賑わう戸畑区の市街地に1号店を開店

1973

昭和48年 昭和46年

1973

2年かけてうどん出汁が完成
深夜でもにぎわう人気店に

譲り受けた『まるやすうどん』のうどんは、美味しいと胸を張れるものではなかった。大西は美味しいうどんにするためにはどうしたらいいかと考え、作り方を抜本から見直した。出汁も様々な素材を組み合わせることで試行錯誤を繰り返し、店舗従業員の助言等も受けながら、2年の歳月をかけて納得のいく味を完成させた。新しく作ったうどんを提供するようになってからお客さまが急増。深夜でもにぎわう人気店に。すでにこの時期には「カツとじ丼」を提供していた。

屋号
『資さん』が誕生



『資さんうどん』の
ロゴマーク誕生

資の字を囲む井形には、
名付け親の井藤さんへの
感謝が込められている

さぬき屋食品を有限会社として法人化
カレーの開発に着手

1981

昭和56年

カレーショップ『じゃわ』1号店開店

(戸畑区中原)



1号店の隣に大西の妻・宏子が店長を務めるカレーショップを開店。スパイスの効いた本格的なカレーに、屋時は行列ができた。その後、2007年にはカレーショップ『Polo』を開店。カレーへのこだわりは今も『資さんうどん』のカレーとして脈々と受け継がれている

1982

昭和57年

資さん3号店開店

(戸畑区浅生)



資さん3号店



戸畑の中心街からも程近い市街地に3号店を開店

1985

昭和59年



従業員のコミュニケーションのために
慰安旅行を実施

24時間365日営業を思い切って止めて、全店舗で一斉に2日間休業。店舗で頑張る従業員全員でハウステンボスなどへ慰安旅行に出かけた

1986

昭和61年

夫婦で「ぼた餅」の
開発・販売を始める

北九州にあったスーパーマーケット『スーパー丸和』で資さんが製造して納入し、販売していた「おこわ」に使うもち米を使って、他の商品を開発できないかと考えた大西夫妻は、小倉の屋台で愛されていた「ぼた餅」を作ることを思い付く。自宅のガスコンロで何度も餡子を炊いては従業員に味見をさせ、約4ヶ月かけてようやく完成した。

1986



ぼた餅誕生秘話

「ぼた餅」を全店舗で
販売開始

完成したぼた餅とした「ぼた餅」は『スーパー丸和』やデパートの催事等でのみ販売していたが、リピーターが付くようになったことから、全店舗で販売するようになった

1987

昭和62年

1987



ラーメン店『豚珍館』開店
(到津店隣り・八幡東区川淵町)



カレーショップ『じゃわ』に続いて、ラーメン店を開店。人気を博したちゃんぽんのスープの開発には相当な苦労があった

資さんの歴史



広い駐車場を完備した
鞘ヶ谷店がオープン
入母屋造りの設計に



資さんうどん大門口店（当時）

自家用車での来客が増えてきたことから、広い駐車場を完備した鞘ヶ谷店や大門口（現店舗・住所とは別）をオープンし、家族連れのお客さまが急増した。また、鞘ヶ谷店より大西が自らデザインした入母屋造りの店舗になった。

いつの時代も

皆さまに愛される

『資さんうどん』であるために

挑戦は続きます。



株式会社資さん本社 移転（小倉南区上葛原）

九州自動車道・小倉東インターに近い小倉南区上葛原に本社と本社工場を移転。配送効率が格段に上がり、出店エリアの拡大がより容易になった。

2008



「焼うどん」販売開始



詳しくは P.106

1992

2020

自社通販サイト
「資さんストア」再オープン



休止中だった自社通販サイトをリニューアルし、約3年ぶりに再オープン。オープンから1年間でのべ2万人が利用した。



待望のキッチンカーが始動。
児童養護施設や、まだ店舗がない地域を巡る予定だ

キッチンカー始動

三代目社長に 佐藤崇史が就任

社長就任の約5年前に、出張先の北九州で『資さんうどん』を実食。当時「こんなに美味しいうどんがあるのか」と驚いたという佐藤が、縁あって三代目の社長に就任

うどん屋を開業してから41年 大西が社長を退任

脊椎の病気療養中だった大西は後継者がいなかったため、会社を引き継ぎ、安定的に経営してくれるパートナー探しを始めた。主要取引銀行の福岡銀行の仲介で株式会社福岡キャピタルパートナーズに譲渡が決まると「全従業員の雇用を守ること」「長年の取引業者を守ること」を熱望し、社長を勇退した。

大西章資が代表取締役社長退任し、会長就任
横山米治が二代目社長に就任

2021

令和3年

筑後地区初進出（上津バイパス店）
大分県初進出（明野店）

2020

令和2年

熊本県初進出（菊陽店）



お子さまメニューを全店舗で販売開始

誰もが楽しめるお店になるよう、お子さま向けのメニューをスタートした

2019

平成31年

佐賀県初進出（佐賀開成店）



新ユニフォーム導入

2018

平成30年

ふるさと納税の
返礼品に加わる
筑豊地区初進出（飯塚穂波店）



7月7日、大西73歳で永眠。1ヶ月後の8月8日には後を追うように妻・宏子も息を引き取った

2015

平成27年

創業者 大西章資 永眠



「肉ごぼ天うどん」販売開始



お持ち帰り
「もつ鍋セット」販売開始
（約10年で20万食を販売）

2012

平成24年

2011

平成23年

2010

平成22年

福岡地区初進出（門松店）

2009

平成21年

本州（下関市）へ
初進出（綾羅木店）

念願だった福岡地区へ。博多うどんに慣れ親しんでいるお客さまに受け入れてもらえるか不安の中でのスタートだった

この頃着用していたユニフォーム



2008

平成20年



新しいことへのチャレンジ精神旺盛な大西は新業態の飲食店を次々に展開

その後も、きしめん^{ちいでん}雷傳や
てんぷら工房、ちゃんぽん響を
開店していった

味処 梨園

惣菜『あじさい館』開店

味処『梨園』
てんぷら『天資』
惣菜『あじさい館』開店

2003

平成15年

2001

平成13年

新業態の店舗を続々とオープン



資さんうどん 苅田店

北九州市以外の地域に初出店 /
資さんうどん 苅田店 開店

1994年に、北九州市外初出店となる苅田店（京都郡）を開店。



当時のユニフォーム