

本格フレンチシェフの洋風おせちを販売。真空包装技術で生産性向上。

久留米市 専門料理店

OKUMURA-TEI



2012年、昭和初期の民家を改装し洋風キッチン&草木染めギャラリーとしてオープン。調理師学校の講師やフランスでの修行、大手ホテルなどの経験を持つオーナーシェフと、以前草木染めの工房を営んでいた奥様と夫婦で経営。

所在地 福岡県久留米市田主丸町常盤 1130-1

電話番号 0943-72-3785

企業情報



経営革新の概要

真空包装で本格フレンチ技術を最大限に。

自宅で温めて食べられる真空包装の洋風おせちを開発。併設する草木染めのギャラリーで作った風呂敷に包んで販売しました。さらに、ランチなどで使用する自家製ドレッシングや香草オイル、サラダチキンなどをテイクアウト商品として展開。フレンチのシェフが作る本格メニューとして近隣店舗と差別化を図りました。

取組み・挑戦

目標販売数をクリア。生産性の向上も大きな収穫。

家庭で温かい洋風おせちを味わっていただくことが付加価値になると考え、真空包装を採用しました。今年は50個が予約で完売し、お客様からは「家族みんなで楽しめます」など好評をいただきました。また、真空包装の活用で仕込みがしやすくなり、通常営業の作業効率や生産性も格段に上がりました。

これからに向けて

来年は洋風おせちの販売数アップを。

真空包装で旬の食材を良い状態のまま保存できるようになり、サービスの質も向上できたと感じています。来年は洋風おせちの販売数をさらに増やすのが目標。イートイン・テイクアウトともに今後も新しい挑戦を続け、お客様に満足していただける料理を作りたいと思います。



▲真空包装のお料理と組合わせた「洋風おせち」。琵琶の木で手染めた風呂敷に包んで販売。



◀手作りドレッシングと香草オイルも、全てオーナーシェフの手作り。



INTERVIEW



オーナーシェフ

奥村 公記氏
OKUMURA KOKI

支援者からの
応援メッセージ



田主丸町商工会
経営指導員
長野 亮一さん

経営革新計画策定2回目となる今回は、自宅でもお店の味を楽しんでいただけるようにとの想いから、おせちやローストビーフの真空包装販売に取組まれました。他の商品にも応用するなど補助事業を有効活用されています。また、店内の感染対策にもしっかりと取組んでいらっしゃいますので、安心して来店いただければと思います。