

店内ギャラリーとテイクアウト弁当の コラボ展開による 認知度と収益の向上。

福岡市 食堂・レストラン

石釜いおり



和食や高級居酒屋などの経験を経て2003年オープン。四季に囲まれた古民家造りの創作和食店。地元産の野菜や醤油など素材にこだわり、一人一人異なる有田焼の器で提供。

企業情報



所在地 福岡県福岡市早良区石窯 1868-6

電話番号 092-804-7440

<https://www.ishigama-iori.com>



経営革新の概要

伝統工芸品を展示・販売するギャラリースペース開設。

かねてより憧れだった店内ギャラリースペースを設置できました。陳列棚を購入し、博多人形や陶器など地元の伝統工芸品を展示。食事目的で来店されたお客様にとっても展示スペースがあることで「鑑賞する楽しみ」と「購入する楽しみ」を味わっていただけようになりました。また、テイクアウト弁当をスタートし、法事やお祝いの席でご利用いただいています。

取組み・挑戦

テイクアウト弁当で新規客を獲得。

2020年3月から緊急事態宣言中はお店を閉め、持ち帰り弁当に特化しました。販売個数は1日20~40個。「自家製ローストビーフ弁当」や「トマトの釜焼き(春夏)」「柚子の釜焼き(秋冬)」など人気メニューがテイクアウトでき、常連のお客様から好評です。さらに新規の方に知ってもらえるきっかけになりました。

これからに向けて

通販事業・ベーカリー事業に乗り出す。

人気の「ローストビーフ」や「まかないカレー」を商品化し、通販事業を始めたいと考えています。また、地元のお客さまにもっと足を運んでいただくためにデイリー商品である「自家製パン」を製造・販売するため厨房の設備を整えているところです。



▲ 古民家を改装した店内。ギャラリースペースを中央に設置。



◀ 陳列棚では「自家製白だし」も販売。



▲ 地元の陶芸家の作品を展示・販売するギャラリースペース。

INTERVIEW



代表

深江 武雄氏
FUKAE TAKEO

支援者からの
応援メッセージ



早良商工会
経営指導員
横田 英二さん

代表の意思を尊重し、お店の経営スタイルにフィットできるよう幅広く支援をさせていただきました。自店舗のみならず、地元の陶芸家、博多人形作家とのコラボにも取組まれ、今後の可能性を強く感じています。地元経済けん引の一翼を担って頂くよう、さらに応援していきます。