

福岡県経営革新実行支援補助金 優良事例集



Fukuoka Prefecture Management Innovation Execution Support Subsidy
Excellent Case Examples



創意工夫で、コロナに克つ ～新たなビジネスへの挑戦～

経営革新実行支援の詳しい内容はコチラ

福岡県経営革新実行支援補助金

検索



<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/keieikakushin-jikkoushien.html>

経営革新実行支援 感染防止対策の詳しい内容はコチラ

福岡県経営革新実行支援補助金 感染防止対策

検索



<https://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/keieikakushin-jikkoushien-kansenboushi.html>

福岡地域

大野城市商工会

- ミラクルグリーン 株式会社 P.39
- 合同会社 華の実 P.40

太宰府市商工会

- 株式会社 Gatou P.41
- 有限会社 照星館 P.42

那珂川市商工会

- 株式会社 博多の味本舗 P.43
- 株式会社 三楽 P.44
- 株式会社 大匠建設 P.45

早良商工会

- 石釜いおり P.46

糸島市商工会

- 糸島ラーメンゆうゆう P.47
- ダンザパテーラ P.48

筑後地域

久留米商工会議所

- 有限会社 筑後家徳兵衛 P.49

八女商工会議所

- バル&キッチンSoL P.50

大川商工会議所

- もりた住機設備 株式会社 P.51

筑前町商工会

- 時津 りか P.52

田主丸町商工会

- 有限会社 江口へら鉸り製作所 P.53
- OKUMURA-TEI P.54

柳川市商工会

- 豚骨らーめん・創作麺 CRAZY MALT P.55

みやま市商工会

- 今村弘建設 P.56

広川町商工会

- 居酒屋 籠 P.57

八女市商工会

- 立花ワイン 株式会社 P.58
- 有限会社 立石工務店 P.59

うきは市商工会

- 生活購買店reed P.60
- Vin Café PROSPERO P.61
- YOSHIIふなき P.62
- ぱんのもっか P.63

筑豊地域

飯塚商工会議所

- 株式会社 イージーランド P.64

田川商工会議所

- 株式会社 チャイム・スポット P.65
- 株式会社 岩本製作所 P.66

飯塚市商工会

- 味楽門BON P.67
- 株式会社 太陽の商人 P.68

香春町商工会

- プライベートエステskygarden P.69

福智町商工会

- 上野焼協同組合 P.70
- 渡寮 P.71
- ステーキ&ハンバーグ くずはら P.72
- Vocal school pure breed P.73

- 商工会の取組み(春日市商工会) P.74 - P.75
- 福岡県内商工会・商工会議所一覧 P.76

- 経営革新とは P.77
- 経営革新実行支援補助金 P.78
- 経営革新実行支援補助金(感染防止対策) P.79

福岡県経営革新実行支援補助金優良事例集 発行にあたって

本事例集は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴う経営環境の変化に的確に対応するため、新たな取組み(経営革新)に挑戦している、県内の中小企業70社をご紹介します。コロナ禍からの売上回復を目指す一社一社の創意工夫や、事業存続に向けた経営者の力強い熱意を感じていただき、県内中小企業の皆様の励みにしていただければ幸いです。

INDEX

北九州地域 福岡地域 筑後地域 筑豊地域 ※各ページの表示金額は全て税込です。

北九州地域

北九州商工会議所

- カレーの店 いーとん P.4
- 株式会社 ロビンズ P.5
- RS photo P.6
- 株式会社 サン友創作工房 P.7
- 株式会社 クレータス P.8
- 神楽フィースト 株式会社 P.9
- 株式会社 光タクシー P.10
- 四季鮮彩 柚香 P.11
- ドメーヌ・ル・ミヤキ P.12

豊前商工会議所

- 焼肉・もつ鍋 平壤屋 P.13

中間商工会議所

- 有限会社 大庭 P.14
- ### 芦屋町商工会
- 株式会社 九州男 P.15
- ### 水巻町商工会
- 有限会社 おんどる P.16
- ### 遠賀町商工会
- 中華バル 武遊 P.17
- ### みやこ町商工会
- みやこピアノ教室 P.18
- ### 築上町商工会
- studio ZINX P.19

福岡地域

福岡商工会議所

- 株式会社 フカノ楽器店 P.20
- 株式会社 博多マリン観光 P.21
- 二葉鮨 三苦店 P.22
- 株式会社 ACLA P.23
- 有限会社 楽天地 P.24
- 自分整理ナビゲーター P.25
- 株式会社 まさかど P.26
- フィレンツェ P.27

志賀商工会

- 株式会社 丸徳 P.28

古賀市商工会

- 有限会社 許山酒販 P.29

宇美町商工会

- REPLACE P.30

志免町商工会

- 株式会社 TTC P.31

粕屋町商工会

- 有限会社 馳 P.32

福津市商工会

- 有限会社 松田住宅機器 P.33

宗像市商工会

- ハーツモーターハウス P.34

筑紫野市商工会

- 入江建設 株式会社 P.35

春日市商工会

- 株式会社 メロウ P.36
- 学童保育 おとわ P.37
- 株式会社 春和会 P.38

プリンターを導入し エコバッグを内製化。 小ロット受注も可能に。

北九州市 婦人・子供服小売業

株式会社 ロビンス



紳士服・婦人服の販売店として1976年に創業。現在は欧州ブランドの雑貨・婦人服を直輸入するセレクトショップへと進化。2012年にはオリジナルバッグなどを用いたノベルティグッズを制作する「LA NOVITA」を新事業として展開。

所在地 福岡県北九州市小倉北区船場町
5-16 リヴィエール三共ビル
電話番号 093-521-1781
<https://lanovita.jp>



レトルトカレーを商品化。 通販サイトの構築で 販路拡大を実現。

北九州市 専門料理店

カレーの店 いーとん



企業情報



1979年開業。独自の製法により完成した唯一無二のカレーを40年以上守り続ける。現在、2代目が継承、レトルトカレーを中心としたテイクアウト事業に進出。

所在地 福岡県北九州市小倉北区木町 1-5-12
電話番号 093-591-3656
<https://eton-curry.com>



経営革新の概要

今まで以上に需要の高まるエコバッグに着目。

SDGsの普及が進んでいる中、より環境に配慮したエコバッグの商品を制作するため、トナープリンターと手動ヒートプレス機を導入。素材やインク、デザイン性にもこだわったエコバッグのオリジナル商品を開発しました。

取組み・挑戦

新商品開発により新たな販路を展開。

機械導入により、商品を小ロットで提供することが可能になりました。また、内製化により制作費用を抑えることができます。オリジナルのノベルティグッズを気軽に制作できることで、既存のお客様に加え、町内会や学校関係、小規模企業などターゲットを広く設定することができ、他社との差別化が図れるようになりました。



▲ トナープリンターと手動ヒートプレス機。



▲ 新デザインのマスク。



INTERVIEW



代表取締役

池浦 博文氏
IKEURA HIROFUMI

これからに向けて

アイデアは無量大、いろんな商品展開へ。

「循環型R-PET(ペットボトルリサイクル素材)」を使用し、軽量かつ折たたみができるエコバッグを作成、推進しています。その活動により、北九州市より「エコプレミアム企業」として選定されました。また、環境保護に取り組んでいる企業からの注文も増え、今後もSDGs活動の一翼を担ってまいります。

支援者からの 応援メッセージ



北九州商工会議所
中小企業振興課
牛島 徹さん

経営革新計画に加え実行支援補助金の活用により、素早く「マスク」などのニーズに対応した受注を獲得できました。申請書の書き方や今後の販売計画について議論を交わし、一緒に計画書を作成しました。コロナ禍で大変な時期に支援をすることができ、嬉しく思います。今後も(株)ロビンスさんの発展に微力ながら寄与していきたいです。

経営革新の概要

商品化のためのパッケージ制作と、通販サイト開設。

地元で40年以上、カレー専門店を営んでいますが、お客様から「お店以外でもこのカレーが食べたいのでテイクアウトや地方発送をやってほしい」という要望を多くいただいております。そこで始めたのがレトルトカレーの商品化です。新たに製造所を設け、本格的な商品の開発に成功。公式HP・ECサイトも立ち上げ、全国へお届けできるようになりました。

取組み・挑戦

お店の味をそのまま再現。

試作を重ねた結果、当店のカレーは長時間煮込んでいるため品質劣化が起きにくく、レトルトに適していることが判明。それならお店の味をそのまま家庭で再現できると確信し、冷蔵カレー・レトルトカレー・ドレッシングの商品化に踏み切りました。委託製造ではなく、お店と同様すべてを手作業で行っています。

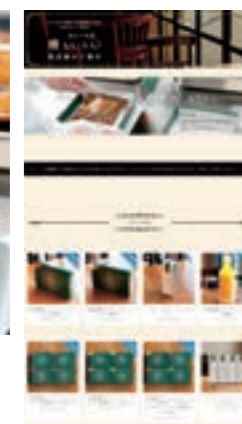
これからに向けて

認知度拡大で、加工食品事業を経営の柱に。

今はまだ設備が小規模なので大量生産は難しいですが、今後は商品のラインナップをもっと増やしていきたいです。お中元やお歳暮など、大切な方への「ギフト」として広く認知していただき、当店の柱の一つとして安定した売上を確保できれば嬉しいですね。



◀ そのまま手土産にしても喜ばれるパッケージ。



INTERVIEW



代表

朝倉 健一郎氏
ASAKURA KENICHIROU



支援者からの 応援メッセージ



北九州商工会議所
経営指導員
山根 友美さん

これまで事業継続力強化計画申請補助やものづくり補助金申請補助などの支援を行って参りました。朝倉様は、お店の味を大切にしながら積極的に新規事業に取り組まれており、地域の発展にも高い意欲で臨まれています。今後も新商品のPRや販路開拓など、事業者様のニーズに沿った支援をしていきたいと思っております。

飛沫防止のための オリジナルパーティションの 開発と販促。

北九州市 木造建築工事業

株式会社 サン友創作工房



2011年創業。新築・リフォーム・店舗改装の工務店。現場作業全般、設計、営業など約30年以上の実績を持つ。JERCO 全国リフォームコンテストにおいて2017年・2018年優秀賞を受賞。2020年より、おもちゃ作りの製作・販売を開始。

所在地 福岡県北九州市小倉南区徳吉南 4-6-4
電話番号 093-967-8395
<https://sunyou33.com>



新世代への撮影プラン開発と ライブ配信事業で 安定した稼働を確保。

北九州市 写真業

RS photo -スタジオリリーベル-



2006年開業。2013年より小倉北区に「スタジオリリーベル」を開業。結婚式場と提携したブライダル写真を中心に、キッズや家族の記念写真など様々な撮影事業を行う。2014年、ウエディングフォトアワード・婚礼写真アルバム部門金賞受賞。

所在地 福岡県北九州市小倉北区井堀 1-26-7 田園ビル1階
電話番号 093-230-5855
<https://www.rsfunoka.com>



企業情報



経営革新の概要

事業の柱を活かし、顧客に寄り添った新商品開発。
当社は飲食店などの店舗改装工事を主要事業の一つとしています。感染防止対策の緊急課題でもあったパーティション設置について「店の雰囲気に合うパーティションが作れないか?」という問い合わせを頂き、当社のノウハウを活かすパーティション開発を手掛け、事業化を図ることにしました。



▲ 真ん中下部を開けた木製パーティションを作成中。

取組み・挑戦

他にはない木製パーティションで差別化を。
優れたデザインと機能性を併せ持った、他にはない特別感のある「飛沫防止フルオーダー型の木製パーティション」を開発。完全無垢の板材などを使用し、1件1件お店の要望に沿った商品を作成しました。商品を広めるため市内飲食店向けにリーフレットを作成し、店舗訪問。他、ホームページの更新から閲覧数増加へとつなげ、受注を図りました。



▲ 飲食店向けに配布したリーフレット。

これからに向けて

新事業を通じて、更なる建設業の向上へ。
新商品の「木製パーティション」は、発注側が補助金などを活用すれば費用負担も軽減できる、社会的貢献度の高い商品です。今後もこの事業を通じて多くの飲食店様とのより良い関係を築き、本業である建設事業の発展に努めていきたいです。



▲ 居酒屋に設置されたパーティション。

INTERVIEW



代表取締役
武谷 昌典氏
TAKEYA MASANORI

経営革新の概要

ターゲットをシフトチェンジし、売上安定を図る。
現在、婚礼市場の縮小傾向に歯止めがかからず、従来どおりの婚礼写真の受注確保が厳しくなっています。逆に、子ども写真の需要は増えています。そこで、既存顧客の親世代でもある50歳代以上をターゲットに新プランを構築し、新しい年代層の獲得を狙います。

取組み・挑戦

結婚式から終活へ。レポートへつなげる新プランの構築。
まずは、老年期を迎え何度も写真館に向くことが難しい方のために、終活の一環として、5年毎に撮影を行うプランを作りました。また、撮影写真を一元管理ができる「フォトバンク」システムを創設。新しい写真をどんどん保管することができるので、万が一のときに遺影写真としての利用も可能です。

これからに向けて

コロナ禍を乗り越え、オンライン配信事業へ。
その他、結婚式や企業向けのオンライン配信事業の構築で、売上の標準化を図っていく予定です。今後は、自分たちでイベントを立上げてオンライン配信をするなど、地域活性化にも尽力したいと思っています。写真というオフラインと、オンラインの共存・両立を続けていきたいですね。



INTERVIEW



代表
寒水 伸一郎氏
SOUZU SHINICHIROU

支援者からの 応援メッセージ



北九州商工会議所
中小企業部長・
経営指導員
馬渡 哲也 さん

創業時から伴走支援を実施しています。小規模事業者でありながら、外国人技能実習生の受入れや3回目となる経営革新の認定など、先見性に富んでいらっしゃいます。今回のオーダーパーティションも購入者から非常に喜ばれているとのこと。また新たな事業展開も予定されており、今後も創意工夫を持って事業に邁進してほしいです。

支援者からの 応援メッセージ



北九州商工会議所
中小企業部担当部長兼
専門相談センター長
能美 育恵 さん

顧客ニーズにいち早く応える柔軟な姿勢が当所の強みです。経営革新のアイデアを計画にまとめご支援を行いました。ブライダル写真を得意としておられますが、ポストコロナを見据え、ニューノーマルな時代のニーズに合致した新たな事業に取り組んでおられます。更なる成長を応援していきたいです。

世界基準を満たす ワインの酸化抑制容器の開発で 海外をマーケットに。

北九州市 生活雑貨製品製造業

神楽フィースト株式会社



企業情報

2018年神楽ディスペンサー事業部を立ち上げ、同年1stエディション「神楽ディスペンサー」の出荷を開始。2020年に2ndエディション「神楽デキャンタ」をモノコで発表し、2021年度ブランディング構築を軸に海外展開を始動。

所在地 福岡県北九州市小倉北区香春口 1-13-1
メディックス三萩野 2304
電話番号 0120-540-615
<https://www.kagurafeast.co.jp/>



各種機材導入による テイクアウト・デリバリーの充実と 感動宴会のサービス向上。

北九州市 酒場・ビヤホール

株式会社 クレータス -満腹村-



企業情報

1990年居酒屋「満腹村」を開業。小倉、黒崎の2店舗を運営する完全予約制のコース料理専門店。店舗の人気メニューであった「いわしのぬか炊き」をはじめ、数多くのテイクアウト商品を開発。贈答商品を目指し、全国配送を開始。

所在地 福岡県北九州市小倉北区足原 1-12-22
電話番号 093-621-3773 (満腹村黒崎店)
<https://manpuku-mura.com>



経営革新の概要

タブレット導入で外国人客への商品説明も可能に。
ワインを「神楽デキャンタ」にデキャンタージュすると最長10日間保存できます。これまでになかった製品は口頭での説明が不可欠で、サービス向上と販路拡大のため、動画切換えプログラムを搭載したタブレットを導入。外国人客にも対応可能な6言語テロップ付きなので、顧客満足度の大幅アップにもつながっています。さらに業界専門家によるインタビュー動画も作成中です。



▲日本語・英語のナレーションと多言語字幕付タブレット。

取組み・挑戦

ブランディングの強化、SNS動画発信も。
落とし蓋による空気接触面カットとオリを自動集積する構造の国際特許により、ワイン、日本酒、オリーブオイルの酸化抑制が可能になりました。欧州食品接触基準に適合した容器は、現在2つ目の国際特許を日欧米8カ国に移行登録中です。更にブランディング映像の多言語化で新しいデキャンタ概念を拡散中です。



▲東京ギフトショーでベストプレス賞とベストコンセプト賞をW受賞。

INTERVIEW



代表

岩永 満宏氏
IWANAGA MITSUHIRO

支援者からの 応援メッセージ

北九州商工会議所
経営指導員
村里 元さん

岩永社長はバイタリティに溢れ、様々なアイデアをお持ちで、補助金申請や広報支援をご活用いただいています。本補助金では、コロナ禍で対面営業や展示会出展が難しくなる中、新しい販売方法について助言させていただきました。北九州発の商品が世界に広がるよう、引き続き応援していきたいと思っています。

経営革新の概要

贈答品として新たな事業展開をスタート。
経営している居酒屋「満腹村」のテイクアウトで好評の「いわしのぬか炊き」のほか、さば・筍・ちりめんなどのぬか炊き、そしてその他メニューを増やし商品化。今回導入した真空包装機やストッカー、ラベル製造用プリンターで贈答品としての取組みを始めました。全国発送が可能になったことで、既存客の新たな利用機会と新規顧客の獲得を実現しています。



▲作業効率がアップした、「真空包装機」。

取組み・挑戦

オリジナルの演出サービスで、+αの付加価値を。
テイクアウト事業と同時に、仕出し弁当の販売も始めました。予約時のオプションとして、宴会を盛り上げる「お祝い事の演出サービス」もご用意し、名入りの箸袋や宴会のタイトルを入れた瓶ビールラベル、横断幕やランチョンマットなどを作成。思い出に残る宴会演出が自宅や会社でもできると大好評です。



▲大型ストッカーで商品管理。

これからに向けて

日本にここだけと言える、商品展開を目指して。
地域の企業様や店舗様とコラボして、今までになかったテイクアウトの新メニューや新しい演出サービスを開発していきたいと思っています。自社製品に留まらず、多くの方に感動を与えられるような商品をたくさんお届けしたいですね。



▲プレゼント・記念品に最適なお名前ポエム(5,500円～)。

INTERVIEW



マネージャー

森永 守男氏
MORINAGA MORIO

支援者からの 応援メッセージ

北九州商工会議所
中小企業部担当部長兼
専門相談センター長
能美 育恵さん

「宴会目的に合わせた感動演出サービス」を得意としておられます。強みを最大限に発揮でき、オンリーワンのサービスを提供できるような積極攻勢戦略について検討し、計画の作成支援を行いました。コロナに負けずに、「北九州オンリーワン企業」として、更なる成長を応援していきたいと思っています。

コロナ禍でも美味しい
日本料理を届けたい。
仕出し事業で販路拡大へ。

北九州市 専門料理店

四季鮮彩 柚香



有名ホテルや和食店で15年の経験を経て、2013年に本格的な日本料理を気軽に楽しめる「柚香」を創業。2017年には駅前の大通りに面した、現在の2階建て店舗へ移転。2021年より全国展開の仕出し事業をスタート。

所在地 福岡県北九州市戸畑区中本町 8-25

電話番号 093-883-1040

企業情報



経営革新の概要

専門業者と提携契約し仕出し事業を開始。

本格的な日本料理をご自宅で楽しんでもらえるよう、会席とお弁当が中心の仕出し事業を開始しました。全国展開をしている仕出し事業者と提携しノウハウを活用することで、認知度向上と売上確保、新規顧客の獲得を図ります。

取組み・挑戦

新たな注文システムの導入で顧客管理を一元化。

提携業者が蓄積している商品企画・広告宣伝戦略により、売上増加を見込んでいます。また独自のPOSシステムで、受注・発注や顧客管理、在庫管理などを一括できるため、管理体制の効率化にもつながっています。お客様の要望に応じて指定の日時・場所へ配達出来るように車両も導入し、様々な手段での受注が可能になりました。



▲ おもてなし箱御膳会席6,160円。



INTERVIEW



マネージャー

宮崎 茜氏
MIYAZAKI AKANE

これからに向けて

店内飲食以外の新たな顧客の開拓。

来店の難しい方、外食を控えている方、ご自宅で法事などの会食を行いたい方などの利便性を考えています。結果、コロナ禍でもお祝い事の予約が多かったので導入して良かった、と実感しました。今後も他の日本料理店にはない先進的な取組みを積極的に行っていきます。

支援者からの
応援メッセージ



北九州商工会議所
経営指導員
神崎 千尋さん

休業や外食自粛による売上の低迷に悩まされる中、お店の強みである本格日本料理の味を活かした「仕出し」事業を展開したいと伺い、補助金の活用をお勧めしました。事業としての確立に重きを置き申請書作成支援をいたしました。一過性ではない今後の成長を見据えた戦略・挑戦が実を結ぶよう応援していききたいと思います。

「要らなくなる日」を願って。
簡単に設置できる
飛沫防止シートの自社開発と販売へ。

北九州市 一般乗用旅客自動車運送業

株式会社 光タクシー



企業情報



1917年創業。北九州市で最も古く、日本製鉄構内に入構できる唯一のタクシー会社。2000年、地域巡回型・乗合ジャンボタクシーの運行を開始。またGPSでの迅速配車やペットタクシー、行楽タクシーなど他社に先駆けたサービスを展開。

所在地 福岡県北九州市八幡東区
枝光本町 6-15

電話番号 093-671-1261
https://hikari-taxi.co.jp



経営革新の概要

乗務員・乗客の双方が安心して乗車できる取組みを。

タクシー業界はコロナ禍による感染リスクの心配もあり、乗務員不足の加速が懸念されています。また、利用客も激減し、非常に厳しい状況が続いていました。そこで、乗務員も乗客も双方が安心して利用できるよう、運転席と客席の間の飛沫防止シートを独自開発、製造販売に取組みました。

取組み・挑戦

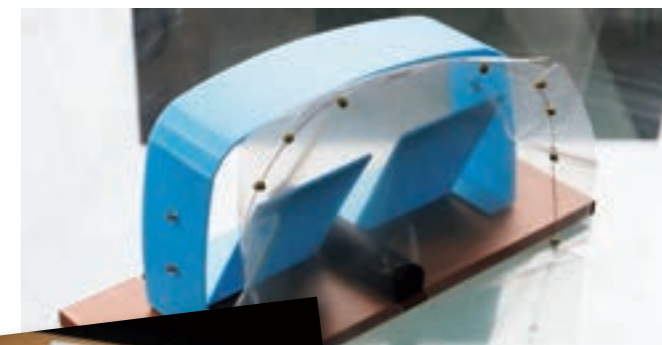
使う頻度が高いから、いつでも利用できる製品を。

車内に飛沫防止シートやカーテンを取付ける際、今までは自動車整備関連業者に依頼しなければなりませんでした。しかし自社で簡単に設置と収納ができればもっと便利になると思い、製品の開発を決意。試作品をいくつも作った結果、必要な時にパイプをつないでビニールを通すだけのシートを完成させました。

これからに向けて

より多くの方に快適な乗車空間をお届けします。

飛沫防止シートの使い方が簡単になるチラシを作成し、DM配信などにより福岡全域の業者に向けた販路拡大を目指します。一般の方はもちろん、高齢者や急病人がいつでも安心してタクシーを利用できるよう、このシートをどんどん活用してもらいたいですね。



▲ ミニチュアの試作品で
安全性をチェック。



▲ コンパクトに収納、設置方法付き。



▲ 販促として郵送するチラシも作成。

INTERVIEW



代表取締役

石橋 孝三氏
ISHIBASHI KOUZOU

支援者からの
応援メッセージ



北九州商工会議所
八幡サービスセンター
センター長（経営指導員）
坂元 龍児さん

石橋社長は、公共交通としての地域課題を解決する為、いつも関係者と一体となって様々なサービスを考案されています。コロナ禍では、いち早く乗客・乗務員の健康と安全を守る為、飛沫防止シート開発の相談があり、申請書作成のお手伝いをしてきました。一日も早くコロナが収束し、安心安全な運行ができるよう応援しています。

テイクアウトメニューの開発とホームページの作成による新規顧客獲得と売上の拡大。

豊前市 専門料理店

焼肉・もつ鍋 平壤屋 へいじょうや



1958年創業。秘伝味噌だれ焼肉専門店。現在、代表(2代目)が息子(3代目)と共に経営。全国くいしん坊友の会主催「たべあるき優良味100選」認定店。

所在地 福岡県豊前市大字八屋 2025-1

電話番号 0979-82-2850
http://www.heijoya.com



ワイン醸造用大型タンク購入で長期熟成と品質向上が叶い、一度に多くのワイン生産を可能に。

北九州市 その他の飲食店

ドメーヌ・ル・ミヤキ



2008年創業。北九州市小倉南区平尾台にあるワイナリー。ソムリエ醸造家により「北九州ワインの生産を」と、専用品種栽培から醸造まで一環体制で行っている。小倉北区のギャラリー(ピノ)で月3回のワイン教室を開校。

所在地 福岡県北九州市小倉北区三郎丸 1-9-22

電話番号 093-952-5410
https://domainemiyaki.com



企業情報



企業情報



経営革新の概要

秘伝の味噌だれ焼肉をご家庭でも食べていただきたい。外での外食が自粛されその影響により売上が減少。テイクアウトメニューとして、創業以来皆様からご愛顧いただいている秘伝の味噌だれを肉に揉み込みひと手間かけた「和牛焼肉丼」や「和牛もつ丼」をお求めやすい価格で開発しました。また、これまでなかったホームページを作ることができました。

取組み・挑戦

焼肉屋専門店の味そのままに届ける取組み。

家にいるご年配の方へや一人で焼肉屋には入りづかった方にもお弁当は挑戦しやすかったようで喜ばれています。テイクアウトだけでなくデリバリーも可能にしたことで、より広い客層に味わってもらうことができました。何より新規のお客が増えたことが嬉しいですね。美味しいまま持ち帰りができレンジできるよう、保温性のある容器にもこだわりました。ネット販売にも取組むことができています。

これからに向けて

PRやネット販売、新商品の開発に力を入れたい。

ホームページを使っでの展開はまだこれからなので、方法を探っていこうと思います。そのためにも食べていただいた方々のSNSやたくさんのフォローそしてコメントから、新たな商品開発に結びつけていきたいです。



▲ 現代表、2代目の父(繁雄氏)とその息子3代目の基繁氏。



← 一子相伝で受け継ぐ、秘伝の「味噌だれ」。



INTERVIEW



3代目

金光 基繁氏
KANEMITSU MOTOSHIGE

創業以来受け継いできた秘伝の味噌だれを用いた商品開発では2代目の父と協力し、ホームページやSNS等を活用した販売促進は3代目ならではの新たな試みとなり、事業承継が進んでいる様子が窺えます。がんばれ平壤屋!がんばれ3代目!

支援者からの
応援メッセージ



経営革新計画策定
指導員
藤原 茂さん

経営革新の概要

長期保存を叶える、ステンレスタンクを大型のものに。イベント開催がなくなったことでワインの瓶売り販売が減少。醸造したワインをより熟成させ美味しさを保ち、保存期間が伸びても熟成時の品質を確保するための、ワイン醸造用のタンクを2基購入。一度で多くのワインを醸造できることで、違う種類のワインの生産が可能になりました。

取組み・挑戦

醸造時間の短縮と味、質、旨味のさらなる向上。

美味しいワインの基準は、雑味がなく甘味、酸味、渋味のバランスが取れていることが大切です。傷みを除く選果を丁寧に、完熟した健全なブドウを清潔な工程で醸造すること。衛生面も徹底して効率的な発酵につなげていきます。

これからに向けて

福岡、北九州に美味しいワインありと言われる為に。

「ワインを楽しむ」をテーマに、気軽に参加できるオンラインイベントを予定しています。35年のキャリアを持つワイン専門家ならではのワイン教室や催事を企画中。全国どこからでも参加でき、ワイン好きとつながるイベントで、福岡・北九州の方はもちろん、全国に「日本ワイン」の良さを知ってもらえるよう努めていきます。



◀ 675ℓのワインを醸造できる、イタリア製タンク2基を設置。



▲ 平尾台ワイン(全5種)。

INTERVIEW



代表

宮木 秀和氏
MIYAKI HIDEKAZU

平尾台は観光地であるため、完全自家栽培の本場ヨーロッパをモデルとしたソムリエのいるワイナリーとしてブランド力を強化することで、新たな目玉となり地域観光活性化にも貢献できると思います。「ミヤキ」様をきっかけにワインを楽しむ方々の笑顔が多く増えるよう、応援していきたいと思っています。

支援者からの
応援メッセージ



北九州商工会議所
中小企業部担当部長兼
専門相談センター長
能美 育恵さん

海鮮居酒屋の強みを活かした 鮮魚店創設で 新たな販売拠点に。

芦屋町 酒場・ピヤホール

株式会社 九州男



2013年「海鮮居酒屋 九州男」創業。2017年株式会社に法人化し、同年に2号店「魚処くすお」をオープン。2018年3号店となる「Fish Dining九州男」、2020年4号店「海鮮炉端 MARUKYU」と店舗数を展開中。

所在地 福岡県遠賀郡芦屋町高浜町 4-5
電話番号 093-223-1022
<https://www.kusuo0801.com>



冷蔵＆冷凍ショーケースを購入。 チーズや冷凍食品で 顧客拡大へ。

中間市 酒小売業

有限会社 大庭 -おおば酒店-



1959年中間市に酒類小売業「おおば酒店」を開業。1980年「酒専門店」へ転換し、今年創業62年目を迎える。全国各地の地酒・九州の焼酎を多く取り揃え、過去に経営革新計画として承認されたワインの小分け販売が、好評を博している。

所在地 福岡県中間市中尾 1-11-13
電話番号 093-245-0814
<https://sake-wine.com>



企業情報



経営革新の概要

既存店舗の改装で新たなビジネス展開へ。

来店客の大幅な減少もあり、3階建ての3号店1階スペースを改装して今ある生簀などを活用した鮮魚店を新設しました。私は創業前に魚屋と和食店で修行を行っていたので、鮮魚の目利きには自信がありました。そこで、鮮魚の卸と小売販売を開始すると同時に、寿司などの新メニューの開発も手がけました。



▲ 改装した2階の半個室。

取組み・挑戦

一般客と同業者、購入者の幅を広げるチャンス。

鮮魚店と新商品の開発で、ランチやテイクアウトメニューの販売拠点としての定着化を図るため、チラシを制作して近隣に配りました。営業時間は朝10時から夜8時迄なので、既存の居酒屋では獲得できない客層も増えました。また、近隣には多くの飲食店があるので、業務用の仕入れにも活用してもらえようになり、消費ターゲットの幅が広がったのを実感しています。



▲ 毎日安くて新鮮な鮮魚が揃う。

これからに向けて

withコロナを見据えた新たなビジネスモデルへ。

鮮魚店運営で、自社店舗の仕入れコストが軽減できます。コロナ禍で売上減少が余儀なくされる中、収益率の向上ができ、経営の安定化にも繋がります。今後は、姉妹店を増やして「北九州で魚を食べるなら九州男」と認知してもらいたいですね。

INTERVIEW



代表

岩川 竜二氏
IWAKAWA RYUJI

経営革新の概要

飲食店の売上が減少。家飲み客をターゲットに。

酒専門店として日本酒、ワインなどを中心に取扱っていますが、コロナ禍で飲食店への売上が激減する中、家庭での飲食が増えているおかげで、来店客自体は増加していました。これを新たな事業機会と考え、家飲み用の新規商品の販売を手掛けました。

取組み・挑戦

今までの酒店にはない、食品販売を展開。

ワイン部門の売上に繋がるように、チーズ・生ハム・鴨などワインに合う食品の販売を始めました。特にチーズは、イタリア・フランスを中心に100種類以上、専門店さながらの商品展開を行っています。それらを店頭販売するための冷蔵・冷凍のショーケースを購入し、ディスプレイも強化しました。

これからに向けて

商圏を広げ、ワインとチーズの愛好者が集う店へ。

食品の品揃えを増やしたことで、お酒と一緒に購入する方ももちろんのこと、お酒を飲まない方が食品のみを購入していくケースも増えました。いまは店頭チラシなどで地元顧客へのPRを行っていますが、今後は広い商圏のワイン・チーズ愛好家をターゲットに、ホームページを活用した通販機能を強化していき、顧客の更なる拡大を狙います。



▲ チーズ専用のショーケース。

▲ 綾鹿肉・綾豚のミートソース(各918円)(手前2つ)、マンガリツア豚のソーセージ1,360円(右)、エスカルゴ1,166円(奥)。



▲ 経営するご夫妻共に日本ソムリエ協会ワインアドバイザーを取得。

INTERVIEW



店長

大庭 辰彦氏
OBA TATSUHIKO

支援者からの 応援メッセージ

芦屋町商工会
地域振興係長
吉岡 誠治さん

新型コロナウイルス感染拡大という未曾有の事態に直面されながらも、お客様のニーズに合わせたテイクアウトメニューの開発や提供、そしてwithコロナを見据えた新たなビジネスモデルとなる鮮魚店の創設など、自社の経営資源を活かした新しい取組みに、常に挑戦され続けている九州男様をこれからも全力で応援させていただきたいと思っております。

支援者からの 応援メッセージ

中間商工会議所
指導課長代理
久野 忍さん

今回の申請は「チーズや生ハムなどの品揃えを増やすため冷蔵・冷凍ショーケースを購入したい」とのご相談からでした。家飲み用のおつまみとなる食品の充実、お酒の売上にもつながり顧客が増えることになると考え、経営革新計画の作成支援と実行支援補助金の申請を行いました。お酒が飲めない人も気軽にお立ち寄り楽しめるお店です。

テイクアウトを強化し 通販事業もスタート。 新たな客層と販売拡大へ。

遠賀町 専門料理店
中華バル 武遊



遠賀町出身のオーナーが経営する中華料理店。陳健一氏の愛弟子として多くの店で経験を重ね、2002年宗像市で開業、2016年遠賀町へ移転。2017年には商工会と連携し、農産物加工品など企画開発。地域知名度向上の牽引役を担う。

所在地 福岡県遠賀郡遠賀町遠賀川 1-8-5
電話番号 093-293-2323
<https://www.chinabarbuyu.com>



ご当地ブランドの ローストポークを製造。 通販事業で販路拡大へ。

水巻町 その他の飲食店
有限会社 おんどる



1987年創業、神戸肉流通推進協議会加盟のレストラン。現在福岡県内6店舗、海外1店舗を構える。「ハレの食事」が楽しめる店をコンセプトに、神戸牛をはじめとする黒毛和牛を全国から取り寄せ、厳選したものを提供。

所在地 福岡県遠賀郡水巻町古賀 2-2-7
電話番号 093-203-1112
<https://ondoru.co.jp>



企業情報



企業情報



経営革新の概要

テイクアウトをバージョンアップ、販路拡大へ。
コロナ禍で店舗経営の状況が悪化したため、今まで実施していたテイクアウトのメニューを強化することにしました。チラシや看板など販促ツールの作成や、新たな包装資材の購入など、気軽にテイクアウト利用ができるよう準備を整えました。

取組み・挑戦

既存客を繋げると同時に、新規エリア開拓にも。
足が遠のいていたお客様が喜んでテイクアウトを活用してくれました。販促にも力を入れたので、近隣エリアからの注文も増え、新規顧客の獲得に繋がりました。また、換気と除菌など店内の感染防止対策も実施したことで、来店されるお客様にも安心感を与えることができたように思います。

これからに向けて

新商品の開発など物販部門に注力し売上確保へ。
テイクアウトを強化したことで、従業員の販売促進力が大きくアップしました。また、既存のお客様に継続利用してもらうためには、温かいコミュニケーションが何より大切であることを実感させて頂きました。今後は物販部門の商品ラインナップを充実させ、通販会社との取引も視野にいれながら、新たな顧客開拓で売上を確保していきます。



▲ 通りから一番目立つ看板。



▲ テイクアウト用に制作したチラシ。



▲ 袋のまま温められる肉まん「レンジでポン」。

INTERVIEW



代表
田中 武士
TANAKA TAKESHI

今回取組まれる申請書の作成支援を行いました。「武遊」さんの事例はテイクアウト+集客力アップ、更には物販部門を開始するという飲食店さんの今後のスタンダードになりそうなケースだと思っています。継続して応援をしていきます。また、コロナ禍の状況を脱却する活路の一つとして、この事例を参考にして頂ければと思います。

支援者からの
応援メッセージ

遠賀町商工会
経営指導員
丹生 宜秀さん

経営革新の概要

人気商品のノウハウで、ご当地ブランドの新商品を。
当店の一押しメニューであるローストビーフのレシピと調理方法を使って、ご当地豚のローストポークを製造、ECサイトの販売を展開しました。通販チャネルの活用で、地元だけではなく新たなターゲットとして関東や関西、福岡市内など都市圏の客層へアプローチしています。

取組み・挑戦

専門部署を立ち上げることで雇用の安定にも。
過去運営していたECサイトの採算が合わずに撤退した経験がありました。そこで、今回は自社でECサイトを構築するほか、運営課を新設し、通販成功のための体制を整えました。そうすることで、人員過剰になっている飲食部門の従業員を新部署に配置でき、雇用の確保も継続できました。

これからに向けて

通販の強化で、飲食事業への相乗効果を狙う。
通販の強化で新たな客層と販売量の拡大を図っていきます。新規客を獲得することで、コロナ収束後の既存飲食店への顧客回帰にも期待しています。また、今後は各地のご当地ブランド豚を使って当店ならではの商品をシリーズ化しながら、増やしていきたいですね。

支援者からの
応援メッセージ

水巻町商工会
経営指導員
泉 義也さん

「おんどる」さんは提供する料理もサービス品質も高く、水巻町でも「ハレの日」に利用したいお店です。今回のECサイト用商品は百貨店・高級スーパーに並んでいてもおかしくない商品で、都市圏の家消費だけでなくギフトにも向いています。水巻町・福岡県を代表する商品として福岡県内外に認知されるよう応援していきたいと思っています。

経営革新の概要

人気商品のノウハウで、ご当地ブランドの新商品を。
当店の一押しメニューであるローストビーフのレシピと調理方法を使って、ご当地豚のローストポークを製造、ECサイトの販売を展開しました。通販チャネルの活用で、地元だけではなく新たなターゲットとして関東や関西、福岡市内など都市圏の客層へアプローチしています。

取組み・挑戦

専門部署を立ち上げることで雇用の安定にも。
過去運営していたECサイトの採算が合わずに撤退した経験がありました。そこで、今回は自社でECサイトを構築するほか、運営課を新設し、通販成功のための体制を整えました。そうすることで、人員過剰になっている飲食部門の従業員を新部署に配置でき、雇用の確保も継続できました。

これからに向けて

通販の強化で、飲食事業への相乗効果を狙う。
通販の強化で新たな客層と販売量の拡大を図っていきます。新規客を獲得することで、コロナ収束後の既存飲食店への顧客回帰にも期待しています。また、今後は各地のご当地ブランド豚を使って当店ならではの商品をシリーズ化しながら、増やしていきたいですね。



▲ 「おんどるハンバーグ」のオリジナルソースとブラックジャポネソース。



▲ 水巻本店のテイクアウトコーナー。

INTERVIEW



専務
安田 哲秀氏
YASUDA TETSUHIDE

パソコンやカメラを駆使し 本格的なダンスが学べる オンラインレッスン。

築上町 教養・技術教授業

studio ZINX スタジオ・ジックス



2013年築上町に開校。2017年には大分県中津市に2校目を開校。特長は「世界へ通じるダンスレッスン」。アメリカL.A.など世界の最新ダンスを代表者一家6人を含む講師陣と海外ダンサーを招聘し提供。

所在地 福岡県築上郡築上町椎田 965-10

電話番号 0930-56-2021

<https://www.studiozinx.com>



企業情報



経営革新の概要

教室主体からオンラインレッスンへの転換。

教室でのレッスンを主体としてきましたが、今回、撮影や音源制作等に係わる機材を導入し、オリジナルかつ高品質のレッスン映像を制作、配信できる環境が整いました。オンラインレッスンを本格化でき、受講生の利便性アップと商圏拡大に繋がっています。海外ダンサーの来日が難しい中、海外と結んでオンラインLIVEレッスンを企画。当スタジオに講師陣も配置し動きを再現するなどオフラインも工夫したハイブリット型で進めています。

取組み・挑戦

イベントが少ない中での映像配信は貴重。

完全オリジナルのダンス動画が作れることになったことで、クオリティの高い映像にも挑戦できています。スタッフのモチベーションはもちろん、スクール生にとっても映像発信は貴重であり、必要不可欠なものになりました。



▲ダンス動画は生徒にとっても楽しみのひとつ。



▲アメリカL.A.など海外で活躍するダンサーとスタジオをオンラインで繋いでワークショップを開催。

INTERVIEW



代表

川添 雅也氏
KAWAZOE MASAYA

これからに向けて

夢の実現をサポートできるよう、よりグローバルに。日本から海外に夢を抱く子どもたちが増えています。より活躍しやすい環境を構築しサポートできるスタジオ運営に努めるためにも、海外とのパイプをより強固にし、更なる事業展開を試みていきたいですね。

支援者からの 応援メッセージ

築上町商工会
経営指導員
野田 太一 さん

ダンスの可能性を信じ約20年勤務した自衛隊を退職し開校した川添さん。家族経営でカフェやアパレルも展開。今回の取組みをいかして福岡県内で唯一、著名ダンサー「KENTO MORI」のオンラインレッスン「Dance is 1 Academy」を提供しています。SNSにアップされる映像が毎回楽しみです。

パソコン・周辺機器導入で 受講者及び保護者の不安を解消した コロナ禍でのオンラインレッスン。

みやこ町 教養・技術教授業

みやこピアノ教室



2007年京都府みやこ町に開校。一般社団法人全日本ピアノ指導者協会(ピティナ)所属。子供そして大人と幅広く、初めてのピアノから資格取得まで指導。数々のコンクールにおいて受賞歴を持つ。

所在地 福岡県京都府みやこ町豊津 1362-4

電話番号 0930-33-6505

<https://www.miyako-piano.com>

企業情報



経営革新の概要

「対面」から「非対面」へ。広がった可能性。

オンライン専用のパソコンや周辺機器を揃えたことにより、受講ニーズへの対応とオンラインピアノレッスンコースの増設を行うことができました。これまで対面レッスンのみでしたが、感染症への不安がある方への対応策だけでなく、遠隔地で通うことの出来なかった新規受講生が増えたり、各世代のライフスタイルに合わせたレッスンが出来たりと、幅広い開拓に繋がることができています。

取組み・挑戦

全国大会出場もオンラインで可能に。

通常であれば、出向く全国大会にオンラインで出場し、入賞しました。世界中から参加可能なハイレベルなオンライン大会での入賞は、生徒の今後の励みとなりました。日頃から画面で情報を入力する世代の生徒にとっては、画面越しの指導もそれほど違和感なく取組んでいるようです。

これからに向けて

端末操作等の不安解消で、レッスンをより身近に。ご自身のスマートフォンやタブレットを利用してレッスンを受けることが可能です。その反面、操作への不慣れやセキュリティについて不安がある方もいらっしゃるので、サポートができる環境づくりに取組んでいきたいです。



◀地域の情報誌にも掲載。



INTERVIEW



代表

福丸 亜里砂氏
FUKUMARU ARISA



▲商工会との関係性も良く何でも相談できる、心強いサポーター。

支援者からの 応援メッセージ

みやこ町商工会
経営指導員
長沼 正彦 さん

福丸さんは持ち前の明るさと挑戦する心を忘れず「今できること」を追求し、辿りついた答えの一つがオンラインレッスンでした。今回の補助金事業を活用できることが分かり、関係機関との連携でいち早い申請と実施支援にこぎつけました。目指されている「ピアノ・音楽と共に過ごす人生がより豊かになる」世の中の実現に伴走支援していきます。

福岡の新しい観光資源に。 新様式での船上BBQ & オンラインで叶う船上ライブ。

福岡市 運輸業・沿海海運業

株式会社 博多マリーン観光



2015年創業。福岡市の中心を流れる那珂川での水上遊覧船事業を開始。2017年に法人化。2019年、天神中央公園改修工事に伴い待合室と事務所新設。2021年、能古島航路開設。

所在地 福岡県福岡市博多区中洲
5-4-10-2306
電話番号 092-753-9300
<https://river-cruise.jp/>



タブレットやマイクを購入し オンラインレッスンの システムを構築。

福岡市 教養・技能教授業

株式会社 フカノ楽器店



1959年創業。楽器販売とヤマハ音楽教室、ピアノ教室の7店舗を運営。現在生徒在籍数は1,000名。2011年には音楽を使った高齢者介護予防事業「音楽サロン」を開始。参加者数は年間累計30,000名に達する。現在、事業後継者のご子息と共に経営。

所在地 福岡県福岡市南区井尻 4-2-51
電話番号 092-501-4056
<https://music-school.jp>



企業情報



経営革新の概要

地元福岡での認知度アップのために。

乗客の8割を占めていた中国・韓国のインバウンド客が皆無となり、地元住民への広報活動に切替えました。ライブ配信サービス「SHOWROOM」を使った船上ライブの中継、Youtubeを活用したオンライン乗船など現地に来られなくても楽しめるコンテンツを企画。その他、ホームページや予約サイトの利便性向上、SNSの活用などネット関連の整備を進めました。

取組み・挑戦

BBQやテラス&バーなど飲食事業を拡充。

もともと目玉だったアーティストによる船上ライブ&観光案内をオンラインで配信するほか、乗船口に設置した川沿いのテラス&バー、貸切もできる船上BBQなど新しいエンターテインメントとして福岡の観光業を盛り上げたいと思っています。

これからに向けて

水路を活用した新たな交通機関として。

福岡・博多の街並みを観光できる遊覧船のほか、ますます地域の役に立てるのが水路を活用した移動手段です。ベイサイドプレイスとの近距離航路開設や、マリンメッセや国際会議場でコンサートが開かれる際、中心地にある乗船場からイベント会場まで送客するルートを開設できないかと考えています。



▲ GoProで臨場感あふれる映像を撮影。



▲ 船先にはオンライン配信用のタブレット。



▲ 乗船前の検温器。

INTERVIEW



代表取締役

湊 卓樹氏
MINATO TSUNAKI

経営革新の概要

オンラインレッスンの実現を目指して。

ヤマハの特約店として福岡市周辺で7カ所運営している対面式の音楽教室が、感染予防のため3カ月間休校となりました。オンラインレッスンに踏み切る過程では、通信環境や音質の懸念は残りましたが、できることを模索しシステムを構築。補助金でタブレット、スタンド、スピーカーを20セット購入し、各教室に設置しました。

取組み・挑戦

グループレッスンの短所を改善。

4月から運用を開始し、特に喜ばれたのがグループレッスンの見学です。従来は授業の振替ができない規定でした。しかしzoomでライブ配信ができるようになったことで「兄弟が熱を出して親に送迎してもらえない」などの理由から欠席していた生徒が見学できるようになり、保護者様にも好評をいただいています。

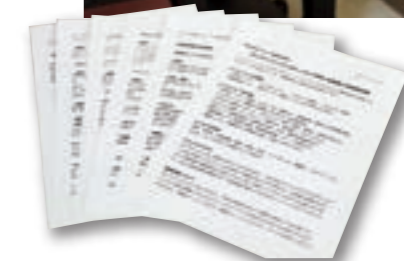
これからに向けて

柔軟なレッスン体系を新たな強みに。

生徒一人ひとりにとって最適なレッスンをお届けできるよう、新型コロナウイルス収束後もオンラインレッスンと対面レッスンを併用していきたいと考えています。ゆくゆくは誰もが気軽に参加できるオンラインでの発表会やコンサートを実施するなど、柔軟さを強みに展開していきます。



▲ 今回制作をした、オンラインレッスンの指導用マニュアル(講師用)。



INTERVIEW



代表取締役社長

藤田 和博氏
FUJITA KAZUHIRO



▲ 生徒と一般向けに楽器も販売。

支援者からの 応援メッセージ

福岡商工会議所 経営指導員 八尋 るみ子さん

現事業である那珂川の遊覧船事業から、能古島・百道浜マリゾンへの博多湾内を走る不定期便新航路の運用を新事業として経営革新承認を希望。専門家による計画書のブラッシュアップなど申請支援を行いました。観光名所を巡る航路は、四季折々の風景がオンラインでも配信できるので、福岡博多の観光客等が増えるよう応援しています。

支援者からの 応援メッセージ

福岡商工会議所 経営指導員 山田 雅彦さん

本事業所は子供達にピアノを通して情緒豊かな人間性育成に大きく貢献してきました。経営基盤強化として各種補助金や経営革新など伴走型の支援を行いました。地域貢献に重きを置いた事業計画は万人が認めるもので、すべて採択され事業体としての優秀さが証明されました。今後も地域貢献に大きく寄与できると確信しております。

折りたたみ電動バイクを使った一人運転代行。 自社ホームページ作成で広がる 全国に向けた新規開拓。

福岡市 生活関連サービス業
株式会社 **ACLA**
エー・シー・エル・エー



企業情報

2010年設立。社員数4名。一人運転代行「バイクワン」事業の運営のほか、広告代理業・映像制作・DiBlasi社日本総合代理店（R70販売・R30販売）などを展開。

所在地 福岡県福岡市博多区美野島 2-7-10
電話番号 092-477-8128
<https://acla.co.jp/>



経営革新の概要

ホームページ制作で叶う「非対面営業」。

折りたたみ電動バイクを使った一人運転代行の事業展開をしています。バイクで駆けつけ、バイクを畳み車に載せ、車を運び終えたらバイクを組み立て乗って帰る。レンタカー各社と提携し車の回送業務を行ってきた実績や、バイクの販売と共に新たな事業を展開していく中で、ネットを使った非対面による新規開拓に着手することができました。

取組み・挑戦

リアルに事業が伝わる動画も制作。

バイクの販売に併せ、ビジネスモデルの展開に向け広告をしたところ、半年で300件近い問い合わせをいただきました。しかしながら実際にクロージングできたのは6件。弊社にホームページがなく、どんな会社か分からないことが不安になったようです。今回ホームページや動画を作ったことで、弊社を知ってもらえ、事業がより伝わりやすくなりました。

これからに向けて

「取りに行く」「運ぶ」「移動する」がキーワード。

熊本・東京・埼玉・大阪・愛知・三重でもワンマン運転代行の導入をサポートしています。代行・回送・デリバリー、この3事業が一つになったシステム作りに取りかかろうとしています。動力が電気であることも環境に配慮したSDGsへの取組みなので、もっと広がってほしいですね。



◀簡単に畳むことができ、コンバクトに収納。



▲補助金で動画も制作。



INTERVIEW



代表取締役

池田 州伸氏
IKEDA SHUSHIN

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
経営指導員
西田 まゆこさん

一人運転代行、レンタカー回送事業の営業非対面化に向けて、専門家を活用した事業計画策定支援を行いました。今回のホームページを活用した営業方法により、新規顧客獲得はもちろん、一層のサービス充実を実現されることと思います。常に独創的、革新的な発想で事業を展開されており、今後も期待させて頂いています。

本格江戸前鮓を手軽に。 テイクアウト商品開発と 宣伝広告で顧客を獲得。

福岡市 すし店
二葉鮓 三苫店



企業情報

3代目を務めた「二葉鮓本店」（福岡市中洲）を実弟に譲り、2005年に独立開業。「売り手よし、買い手よし、世間よし、神様よし」の「四方よし」をモットーに、地元密着型の店づくりを進める。地域や学校でのボランティア活動の実績も。

所在地 福岡県福岡市東区三苫 6-15-72
電話番号 092-606-6320
<https://futabasushi-mitoma.net/>



経営革新の概要

見えなかったテイクアウトの需要を掘り起こす。

営業時間の短縮と来店客の減少が続くなか、新たな取組みとしてオリジナルの和食弁当を開発し、販売をスタートしました。テイクアウトの食材や惣菜の保存用には、冷蔵庫・冷蔵ケース、冷凍庫を購入。さらに、メニュー表のリニューアル及びポスティング、ホームページ・YouTube動画の作成などの宣伝広告を進め、外販の体制を整えました。

取組み・挑戦

1,080円で楽しめる握り寿司入り「和食弁当」。

従来の出前や持ち帰りはハレの日需要がメイン。「テイクアウト」という言葉で値ごろ感を打ち出し、気軽に来店して購入いただける価格設定を目指しました。高性能の冷凍庫を購入したことで、食材の鮮度を高いレベルで保てるようになり、仕込みの作業が劇的に効率化されました。その結果、お客様からも好評をいただき、私たちの働き方改革にもつながりました。

これからに向けて

ECサイト用商品開発で職人の味を食卓へ。

ネット販売用「寿司屋のたれ」の商品化が課題です。高品質の料理を手ごろな価格で提供できるのは、良い食材が仕入れられる寿司店ならではの強み。今後も「四方よし」の営業を追求します。



◀握り5貫と名物「変わりいなり」入りの和食弁当（各1,080円）。



▲テイクアウト用と店内用のメニュー表。



▲「寿司屋のたれ」（左）とオリジナルせんべい（右）。

INTERVIEW



店主

柴田 正章氏
SHIBATA MASAOKI

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
経営指導員
西田 まゆこさん

当所の専門家を活用した事業計画の策定支援を行いました。美味しく高品質なお寿司はもちろん、大将ご夫婦の誠実で明るいお人柄も魅力的な事業所様です。テイクアウト事業をきっかけに、着実にファンを増やされ、地元のみならず広く販路拡大を実現されることと確信しています。今後のネット販売事業の取組みも応援させていただきます。

リモートサポートで実現。 オンラインシステムの構築で 講座の確立&販路開拓。

福岡市 家事サービス業

自分整理ナビゲーター



2013年に個人事業として開業。整理収納・掃除を主とした家事代行サービスに加え、企業やサロンの整理収納・売上げアップのための片付けサポートを行う。講師業もっており、自治体、企業の講演会、個人主催セミナーなども開催。

所在地 福岡県福岡市博多区山王 1-8-10

電話番号 0120-143-173

<https://thoughtful-life.com/>



企業情報



経営革新の概要

整理収納レッスンも全てオンライン化。

今まで「整理・収納・片付けサポート」と「お掃除セミナー」を展開していましたが、コロナ禍で訪問サポートや講演会・セミナーの依頼はすべて中止となりました。現地に行かなくてもサービスが提供できるようにパソコンやカメラ、スイッチャーを導入しオンラインシステムを構築しました。ウェブ上でレッスンもセミナーも開催できるようになり、受講生の方から好評です。

取組み・挑戦

訪問しなくても片付けレッスンが可能に。

「片付けのプロは家やオフィスに訪問するのが当たり前」というのが通念でしたが、間取り図や家の状況を写真で見せていただくことで、リモートでも整理・収納サポートやレッスンができるようになりました。むしろ「家に呼ぶのはちょっと……」という方にも利用しやすくなり、ユーザーの枠が広がっています。



▲オンライン会議ツール「ZOOM」を使ったレッスン。



◀画面を切り替えるスイッチャー。

INTERVIEW



片付けコンサルタント

宮崎 佐智子氏
MIYAZAKI SACHIKO



▲オンラインセミナーの様子。

これからに向けて

「掃除道具セット」をネット販売。

受講生方からの要望で多いのが「同じ掃除道具が欲しい」というものです。事前に「掃除道具セット」をネット上で購入していただき、同じ道具を手にしながらいオンラインレッスンができるようにグッズの準備とサイトの整備を進めています。

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
安河内 崇就さん

こちらの細かい修正依頼にもしっかりと対応していただき非常に助かりました。コロナ禍で家にいる時間が多くなった方がたくさんいらっしゃると思います。そんな中、整理収納・お掃除等のリモートサービスという取組みは日本中で求められているものだと思いますので、これからも応援していきたいです。

設備の構築で製造メーカーへ。 もつ鍋セットに活かす 製造の効率化。

福岡市 専門料理店

有限会社 楽天地



企業情報



1984年創業。福岡市内で最も古い「もつ鍋専門店」の一つ。現在2代目が継承しており、福岡市内9店舗のほか、ベトナム・韓国と海外にも進出。

所在地 福岡県福岡市中央区天神 1-10-14

電話番号 092-781-2511

<https://www.rakuenti.com/>



経営革新の概要

老舗もつ鍋店の味をいつでも全国どこへでも。

飲食事業が大打撃を受けている今、自慢のもつ鍋セットの需要が高まっています。専門店のもつ鍋セットといえども外注製造されているところが多く、どうしてもお店で食べる味とは違ってしまふ。自社製造を行ってきた弊社は、手作りであることとお店の味が自慢です。長年培った専門店としてのノウハウを更に活かし、低価格での提供を目指すために、体制の構築を図りました。

取組み・挑戦

設備を揃えたことで、生産効率が2倍3倍に。

まさに社内の産業革命でした。これまで全てを手切り・手詰めで行っていたものを、機械化したことで生産効率が一気に2倍3倍に。何より作業負担の軽減に従業員が喜んでくれたことは嬉しいです。セントラルキッチンを設け設備が集約できたことで、HACCPにも対応した生産体制を持つ製造メーカーとしての機能が備わりました。

これからに向けて

「世界のもつ鍋王になる！」

弊社は福岡市内で最大級の席数と店舗を持つ老舗もつ鍋専門店です。社内工場から配送まで一括にできたことで老舗の味そのままに、さまざまな商品開発を通して、全国そして全世界へといち早くお届けします。



▲1時間かかっていた作業も、この「Wチャンパー」式大型真空包装機で約10分に。



▲写真は「レトルト釜」。

INTERVIEW



代表

水谷 崇氏
MIZUTANI TAKASHI



支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
澤野 美咲さん

経営革新計画で取組まれているもつ鍋セットの製造販売が計画通り進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。また、新事業展開に必要なと思われる販路開拓の補助金申請等支援を行っていきます。社長の柔軟な発想とご経歴を生かし、当所サービスをフル活用頂き、博多のもつ鍋を全国・全世界に届けていただきたいと思います。

自社オリジナル化粧品開発とECサイト構築による事業領域の拡充。

福岡市 生活関連サービス業

フィレンツェ



2005年オープン。女性専用シミ取り専門店。国際・国内ライセンス(13種)取得後、独自のシミ取り技術の提供やスクールを開催し、他店舗サロン向けに技術を指導。セミナー講師活動も行う。

所在地 福岡県福岡市中央区大名 2-10-3
シャンポール大名 C-807
電話番号 092-725-3328
https://firenze110.com/



居酒屋から新業態へ。新しい顧客とターゲットを狙ったテイクアウト専門店オープン。

福岡市 酒場・ビヤホール

株式会社 まさかど - 八べえ -



2006年「居酒屋まさかど」をオープン。2008年に「株式会社まさかど」として法人設立。中洲エリアを中心とした飲食店を運営し、2020年テイクアウト専門店「八べえ」オープン。デリバリーや通販業務なども近年展開中。

所在地 福岡県福岡市博多区上川端町 10-15
ローズマンション川端 503号
電話番号 092-282-6488



企業情報



企業情報



経営革新の概要

「シミ取り専門」の知識と経験、実績を生かして。オープン以来、女性専用シミ取り専門店として営業を続けてきました。来店がこれまでのようになくなった今、ご自宅でもケアができる「シミ対策」の商品開発と来店誘導のためのオンラインカウンセリング、そして長年培ってきたスクールもオンラインへと転換させるため、ホームページを改良しECサイトの構築を図りました。

取組み・挑戦

新商品の開発とオンラインで増えた、新規の獲得。シミ専用美容液を開発しました。それに伴いパンフレットの制作や情報媒体への掲載、そしてネット販売に取組むことができたので、多くの方に知っていただき新しい顧客を増やすことができました。商品送付時に同封するお手紙もパソコンの導入で効率化ができています。

これからに向けて

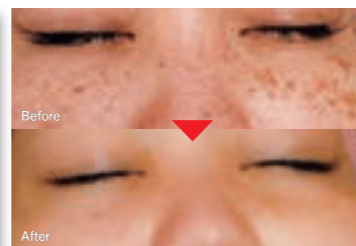
シミで悩む男性やお越しいただけない方のためにも。オリジナルシミ専用化粧品やお悩みに合わせたサロンメニューの開発を更に進め、ネット販売の充実を図っていきたくです。安心してお使いいただける商品だからこそ、サロンへお越しいただけない方やシミで悩む男性にも使っていただけるよう認知を広げていきたいですね。



▲シミ専用美容液「F」ピュアエッセンス(6,050円)の販売やオンラインスクールに伴い、ホームページを改良。



▲商品送付時に添えるお手紙も、パソコンで制作。



▲実際の施術(写真)で培ったシミ取りメソッドを活かし商品開発へ。(※写真は山下さん。効果に個人差有)

INTERVIEW



代表
伊藤 はるみ氏
ITO HARUMI

中小企業診断士佐藤洋先生の窓口で、計画書のブラッシュアップを行いました。伊藤代表は営業時間後のほとんどを計画書にあて、頑張っておられました。今後、取組まれる化粧品開発とECサイトでの販売が計画通りうまく進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。

支援者からの 応援メッセージ

福岡商工会議所
中島 拓耶さん

経営革新の概要

地域密着を理念にテイクアウト専門店をオープン。居酒屋を2店経営していますが、日替わり弁当やおつまみメニューをウリにしたテイクアウト専門店をオープンしました。店の強みは品数の多さと接客です。日替わりのワンコイン弁当を含めて約20種の弁当に加え、卵焼きや雲仙ハム、唐揚げや牛すじ煮込みなどおつまみメニューは約30種。そのほとんどをスタッフが調理し「手づくりは美味しいね。」とお客さまから好評です。

取組み・挑戦

要望に応じてメニューやサービスを拡大。

弊社、居酒屋の経験はありましたが、テイクアウト専門店初めての挑戦です。単価が数百円なので日商は1万円前後ですが、食べ歩き需要に応じてフルーツサンドやスムージーの販売をしたり、近隣へデリバリーをしたりと新しい試みを続けています。

これからに向けて

セントラルキッチン福岡市東区に開設予定。リピーターからは「塩分を控えめに」「ごはんは大盛りで」と対面接客だからこそできるコミュニケーションが好評です。接客の時間を確保するために調理を簡略化できるようにセントラルキッチンを設置する計画が進んでいます。さらに、通販サイトを開設し、調味料や冷凍食品をネット販売する予定です。

支援者からの 応援メッセージ

福岡商工会議所
経営指導員
深山 英利さん

当事業所様は居酒屋業務と共にテイクアウト、デリバリーの通販業務などを展開されていく予定とあり、新たなターゲットの確保や事業の新規性・数値的根拠・収支計画を専門家と一緒に事業計画策定を行いました。今後も専門家によるアドバイスや各種支援策を案内し、当所活用を促しながら支援を行っていきたくと思います。



▶オーガーを受けてから作り始める「鉄板焼きそば」は、熱々がいただけるので人気。



◀週末に人気のフルーツサンド。



▲店内にはドリンクやスイーツメニューも豊富。

INTERVIEW



店舗統括
川内 孝則氏
KAWACHI TAKANORI

伝統的な「量り売り」で BtoCビジネス拡大のチャンス。 創業130年・老舗酒屋の挑戦。

古賀市 酒小売業

有限会社 **許山酒販**
のみやましゅはん



1888年前身の「許山商店」を創業し、今年で131年になる老舗酒屋。1965年「有限会社許山酒販」に社名を変更。蔵元から直接買入れを行っていることから、流通数の少ない希少酒も揃う。

所在地 福岡県古賀市天神 1-8-40

電話番号 092-942-2061

http://www.nomiya-shuhan.com



企業情報



経営革新の概要

オンライン・店頭販売の拡大で新たなニーズを開拓。

今年4月にオンラインショップを開設しました。ところが、従来は85%が業務用の売上だったため、BtoCでは顧客が増えず、認知度不足を痛感しました。やはり、まずは酒屋としてのブランド力を地道に磨いていくしかありません。そこで今回、日本酒と焼酎の店頭での量り売りを始めました。昔は広く親しまれていた量り売りの文化を伝えることでお酒の楽しみ方を広げ、地域活性につなげられたらと考えたのです。

取組み・挑戦

“家飲み需要”もおさえた昔ながらの「量り売り」。

お酒の鮮度を保つために冷蔵ショーケースを導入し、劣化のもととなる紫外線を防ぐUVカットフィルムを採用した専用棚を設けました。量り売りでは1合からご購入いただけるので、少しずつ楽しみながら好きな銘柄を見つけることができます。

これからに向けて

BtoCの体制を整え、売上拡大を図る。

オンラインショップの拡充とSNSを活用した情報発信は、今後も特に強化したい重要な課題です。私自身が出会い、心底惚れ込んだ全国のお酒をたくさんご用意しています。お店は駅から徒歩1分とアクセス抜群なので、ぜひ気軽にお越しください。



▲店内には日本酒・焼酎のほかクラフトビールやワインと、充実の品揃え。



▲角打ちコーナー。



▲ガラス窓にはUVカットフィルムを採用。

INTERVIEW



6代目

許山 浩平氏
NOMIYAMA KOHEI

支援者からの
応援メッセージ

古賀市商工会
経営指導員
梶原 和貴さん

この取組みを機に収益性の高い個人客の獲得を図り、BtoBに頼らない企業体質への変化を期待しております。6代目はアイデアにあふれ精力的に動かれる方ですので、当会は今後とも伴走して事業計画策定支援や補助金申請支援を行い、(有)許山酒販様の持続的な発展を応援していきたいと思っております。

OEMで自社商品を開発 直販小売業拡大を視野に入れて 基盤を整えることができた。

福岡市 食料・飲料卸売業

株式会社 **丸徳**

企業情報



2002年設立。従業員数4名。水産加工品や冷凍食品の卸売業を柱に、輸入販売やオリジナル商品を開発販売する。強みは、社長自らが産地や工場、取引先などを回る徹底した現場主義。近年はフードロス食品の取扱いに力を入れる。

所在地 福岡県福岡市東区奈多 1-20-14-B

電話番号 092-405-1177

https://www.marutoku-food.jp/



経営革新の概要

大型冷凍庫の設置で小売業に進出。

卸売業で培ったノウハウを生かし、OEMメーカーと連携して自社ブランド商品を製造・開発。直売所での商品販売を開始しました。販売所内にはプレハブ冷凍庫(2坪タイプ)を新たに設置。商品数を増やすことができ、在庫管理もしやすくなりました。

取組み・挑戦

OEMで自社ブランド商品を開発。

バナメイ海老を使った自社商品「王様のエビフライ」を開発・販売しています。冷凍で販売される一般的なエビフライは約半分が衣ですが、ベトナム工場で製造される私たちの商品は、衣が約30%。ぷりっとした身は食べ応えパッチリです。また、九州の小規模スーパーに自ら足を運び、多品目を少量ずつ仕入れることができるビジネスモデルを確立しました。受発注にLINEを導入したことで、取引のスピードが格段に上がったと実感しています。

これからに向けて

OEM製造業と直売小売業でBtoCビジネスを拡大。

経営革新をきっかけに、ECサイト運営準備や新たな仕入れに挑戦するなど、事業の可能性が広がりました。今後はLINEやSNSを使った情報発信で顧客を獲得し、フードロス食品を中心としたアウトレット店としてさらにファンを増やしたいと思います。



◀加工品やフルーツなど
取扱商品は100種類以上。

INTERVIEW



代表取締役

徳山 慶博氏
TOKUYAMA YOSHIHIRO



▲北九州など福岡市外からの常連客も。

支援者からの
応援メッセージ

志賀商工会
経営指導員
河田 匡史さん

アフターコロナに備えて前向きに準備をしたいという徳山社長の方針にあって、中小企業診断士の長生信夫先生と共に支援させていただきました。社長自らが足を運び、目で見た食材、またフードロス食品を販売する小売店事業への展開のスピード感には驚かされました。私自身も「丸徳」の客として美味しい食品を楽しんでいます。

最新超音波治療器の導入で 施術効率の向上と 集客アップを狙う。

志免町 療術業

株式会社 **TTC**
-池永修子整骨院-



2011年開業。代表の池永は10年以上カイロプラクターとして活動し、多くの生徒を指導。開業前の2010年に保険適用施術を可能とする為、柔道整復師の資格を取得。女性施術者ならではの施術が若い女性から支持される。

所在地 福岡県糟屋郡志免町田富 2-7-2

電話番号 092-517-0770

https://ikenaganobuko.com/



経営革新の概要

最新治療器を導入し、自社ホームページを開設。

超音波で深層部の筋組織まで修復する、超音波治療器の「Lプローブ」を導入しました。他方で、コロナ禍での来院数減少を受けて、安心して利用できる整骨院であることをアピールするため「池永修子整骨院」のホームページを作成。今年2月から公開しています。

取組み・挑戦

患者様の満足度と来院頻度が向上。

従来は背中や腰、お尻など広範囲の治療に対して面積の小さな「S/Mプローブ」を使用していたため、施術時間がかかり、治療中の患者様への負担が大きくなっていました。「Lプローブ」の導入で治療効率が劇的に向上。「Mプローブ」の半分の時間で施術できることで、患者様の満足度アップはもちろん、スタッフの作業効率も上がりました。患者様には治療効果を充分に感じていただけたおかげで、来院頻度が増え、売上にも変化が見られています。

これからに向けて

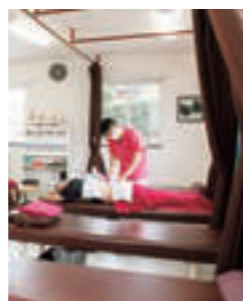
これからも地域の憩いの場として。

当院は、来院した個人の患者様が家族や職場の同僚などに口コミで伝えてくださり、地域の憩いの場として確立してきました。今後も地域の皆様に「糟屋郡の整骨院といえば、池永修子整骨院でしょ!」と言われるような、整骨院を目指していきます。



▲超音波「ソニックタイザー用Lプローブ」。超音波治療は9割以上の患者様が希望するという。

◀施術室は感染症対策を徹底。



▲「女性院長」という強みを反映させたホームページ。

INTERVIEW



代表取締役

池永 修子氏
IKENAGA NOBUKO支援者からの
応援メッセージ

志免町商工会
経営指導員
大堀 喜哉さん

患者の痛みに寄り添う院長の人柄と魅力を感じます。医療の原点である「手当て」という痛みに手を携えるという気持ちが、患者さんに通じていると思います。経営に熱心な院長とスタッフの皆様なので、気持ちよくご支援させて頂いているのが正直なところ。素敵な医院なので是非皆様に痛みのケアをして頂くことをお勧めします!

ライフスタイルの変化に 合わせたオリジナル家具の 開発・販売事業に挑む。

宇美町 家具製造業

REPLACE
リプレイス



2018年創業。「オーダーをお手軽に」をテーマとした、総合木製家具の製作工房。前職での高い経験と国家資格である家具製作一級技能士を持ち、お客様のご要望に沿って最良の素材でお届けする家具は、品質・技術においても高評価を得る。

所在地 福岡県糟屋郡宇美町神武原 5-9-10

電話番号 090-5948-8971

企業情報



経営革新の概要

木工機械を購入し、夢みた家具を実現。

長年、構想していた「組替えができる家具」の開発に着手できました。「組替えができる家具」とはライフスタイルに合わせて用途が変更できるオリジナル家具で、加工には精度の高さが必要不可欠でした。今回の補助事業で木工機械を購入。高精度な仕上がりが実現し作業時間を大幅にカットできました。

取組み・挑戦

個人家具作家としての挑戦。

3年がかりで完成したのが、学習机、L字テーブル、ディスプレイラックと3つのかたちに組替えられる家具です。お客様からは「これなら一生大事に使える」「こんな家具見たことがない」と嬉しいお言葉をいただいています。今こそ挑戦できる、またとない機会なので、「福岡デザインアワード2021」にも出品予定です。

これからに向けて

長く愛される世界に一つだけの家具。

「家具は廉価で、ライフステージごとに買い替える」という価値観に対し、「家具は高価だが、かたちを変えて何代にもわたって使うもの」という価値観を作り出したいと考えています。使い勝手が良く、長く愛される世界に一つだけの家具をこれからも作り続けていきたいです。



◀色んな組み方でアレンジができる、試作段階の「組替えができる家具」。



◀角形の穴を彫る「角のみ」。

INTERVIEW



代表

坂元 啓二氏
SAKAMOTO KEIJI

▲「福岡デザインアワード2021」に出品予定。(※写真は「福岡デザインアワード2019」の様子)

支援者からの
応援メッセージ

宇美町商工会
経営指導員
北村 直之さん

創業時のお手伝いから、経営革新計画、補助金申請の支援を行ってきました。「家具の良さを多くの方に伝えたい」といつも笑顔を絶やさず活動する坂元さんは、地元の企業の皆さんからも「啓ちゃん」と愛称で呼ばれ親しまれています。多くの方の応援を受け、家具の新しい価値観を創造する「REPLACE」を今後も応援していきます。

特注の大型 TENT 購入で キッチン・バスシステムの 屋外展示イベントを開催。

福津市 建築リフォーム工事業

有限会社 松田住宅機器



1976年創業。水廻りの設備機器や燃焼器具などの修理・取替を行う地域密着の施工会社。現在は外壁塗装やエクステリア、内装工事、リノベーションなど、住まい全般のリフォームにも対応。

所在地 福岡県福津市日野 1-16-8

電話番号 0940-42-2077

<https://www.matsuda-jk.jp/>



企業情報



冷蔵ケースを導入し テイクアウト商品の 売上を強化。

粕屋町 食堂・レストラン

有限会社 馳



1993年頃、多の津流通センター内にて「居酒屋 馳」をオープン。2005年、現住所への移転に伴い屋号を「新和食 馳」に改名。メニューの中でも特にボリュームのある鯛のあらだきが人気とあり話題に。ランチタイムも営業。

所在地 福岡県糟屋郡粕屋町大字江辻 957-3

電話番号 092-931-7401

企業情報



経営革新の概要

屋外展示のための大型 TENT を特注。

2016年に新設した現事務所「ステキテラス」は、キッチンやバスルームを併設した体験型ショールームです。今回の経営革新では、展示場内に少しでも気軽に立ち寄っていただけないかと考え、駐車場のスペースを使った屋外展示を企画。大型の住宅機器を収容できる特注サイズの TENT を新たに購入しました。



▲ イベント時に活躍する屋外展示用 TENT。

取組み・挑戦

宣伝効果も実感。展示場へ誘導するきっかけ作り。

特注した TENT は W5m40cm×D3m60cm の特大サイズ。大型のシステムキッチンやシステムバスは簡単には動かさないので、天候の心配をせずイベントを実施することができました。屋外での接点ができれば、展示場内へ誘導にもつながります。また、 TENT に社名とロゴを入れたことで、良い宣伝効果も生まれました。

これからに向けて

イベントを通して未来の顧客づくり。

今後も屋外展示を積極的に活用し、イベントを定期的に企画して問い合わせや来店につなげたいと考えています。リフォームの際に社名を思い出していただける存在になれば嬉しいですね。それぞれのライフスタイルに合わせた、暮らしが楽しくなるリフォームプランをご提案いたします。



▲ 写真右、専務取締役の松田季子氏。

INTERVIEW



取締役

細溝 しい奈氏
HOSOMIZO SHIINA

支援者からの 応援メッセージ

福津市商工会
経営指導員
小幡 慈朗さん

地域における長年の信頼と実績により安定した経営を維持されていましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、顧客や消費者へのアプローチを見直すとともに、より積極的な営業活動に取組まれています。ご家族で協力して頑張る地場企業に対し、支援機関として今後も応援していきたいと思っております。

経営革新の概要

レストランメニューをテイクアウト商品として販売。

レストランに併設した「お弁当工房 馳」では、以前から10種類以上のお弁当を販売していました。コロナ禍の影響で落ち込んだレストランの売上を補うため、レストランのランチメニューや総菜をお弁当と一緒にテイクアウト商品として陳列。ラインナップを拡充したことで、新たな収益の柱となることを期待しました。

取組み・挑戦

冷蔵ショーケースに新商品を陳列。

補助事業で冷蔵ショーケースを購入しました。レストランで人気メニューの「鯛のあらだき」や小鉢のほか、「冷やしうどん」など冷蔵が必要な商品を陳列しています。主婦を中心としたお客様が「あと一品ほしいときに助かる」と大変喜ばれ、総菜を買われた方がレストランへも足を運んでくださるようになりました。

これからに向けて

地域密着の店づくりを目指して。

手づくりならではの温かみがあるお弁当や惣菜のほか、今後はパンや和菓子なども新商品として打ち出していきたいと考えています。将来的には店舗を改装して売り場を拡大。駄菓子や野菜などお客様のご要望に沿った商品を陳列して、地域の方々に愛され続ける店づくりを目指していきたいです。



▲ 1日50食以上を売上げるボリュームたっぷりのお弁当(写真上)や、手づくり惣菜(350円)。



◀ テイクアウト用に冷蔵ケースを新設。



▲ レストランも感染対策をしながら営業中。

INTERVIEW



代表取締役

松永 敬子氏
MATSUNAGA KEIKO

支援者からの 応援メッセージ

粕屋町商工会
経営指導員
松尾 祥子さん

馳さんはいち早く実行支援補助金に目を付けられ、商工会にご相談いただきました。打開策実現のために今できることをと頑張る姿勢にとても刺激を受けました。締切に間に合うよう急いで先生を探し、馳さんにも急いで資料を作成するようお願いしました。ご相談から提出まで10日で済んだことは、ひとえに馳さんの頑張りの賜物です。

自社商品をブランド化。
安全・安心の家づくりで
ニーズの変化に対応する。

筑紫野市 一般土木建築工事業

入江建設株式会社



1950年「入江組」創業。1973年「入江建設株式会社」設立。
個建住宅、リフォーム、RC、鉄骨造、市やメーカーの下請け工
事を手掛ける。2019年太宰府にあるC's建築と合併、ノウハ
ウを生かしたNATURAL HOUSEを提案。

所在地 福岡県筑紫野市上古賀 1-12-10
電話番号 092-924-2675
<https://irie-con.com>



企業情報



自動車整備のプロが
世界に1台のキッチンカーで
食品部門を拡大。

宗像市 自動車整備業

ハーツモーターハウス



2001年創業。自動車・バイクの定期点検・車検及び、新車・中
古車販売の取扱店。小型船舶などの原動機修理も請負う。
2017年食品部門「鷹羽屋」を開設。「玄海ホルモン 鉄板焼き」
の販売スタート。

所在地 福岡県宗像市深田 1033-2
電話番号 0940-62-1088

企業情報



経営革新の概要

「NATURAL HOUSE」ブランドを確立。

衛生面に配慮した住宅需要を見据え、光触媒を用いてウイルスを
除去できる部屋をウリとした「NATURAL HOUSE」ブランドを
展開しました。所有していた土地にモデルハウスを新築。インター
ネット広告やパンフレット配布で新規顧客獲得を目指しました。

取組み・挑戦

コロナ禍でニーズが高まったウイルス除去機能。

本来得意としていた自然素材を使った住宅づくりをブランド化
し、顧客のニーズを取り込みました。需要が高まったウイルス除
去機能を集中的に訴求。特に、光触媒技術を用いた「エアー・
ウォッシュ・フローリング」は半永久的に消臭・除菌ができ、子
ども部屋の床板に最適です。広告からの問い合わせは月5件以上
あり、見学につながるなど十分な効果が見られました。

これからに向けて

内見では好感触。成約獲得に向けた販促を。

モデルハウスの見学では多数のご好評をいただき、手応えを感
じています。いかに成約につなげるかは今後の課題。モデルハウ
ス販売のためのイベントも企画中です。自然素材とウイルス除去
機能を軸に、耐震・高気密・高断熱といった安全面もしっかりと
カバーしながら、住みやすい住宅をご提案したいと思えます。



◀ 菌や汚れ、においを除去する「エ
アー・ウォッシュ・フローリング」。



◀ 玄関付近に洗面所を設置。



▲ 模型を使って、住宅の構造を分かり
やすく解説。

INTERVIEW



代表

入江 英二氏
IRIE EIJI

経営革新の概要

今後の移動販売を視野に入れて。

普段は自動車の整備がメインですが、以前から飲食業に興味
があり、2007年7月に食品部門「鷹羽屋」を開設しました。仮設店
舗を立て、地元のイベント会場で「玄海ホルモン」を販売したと
ころ好評をいただき、冷凍加工商品も開発しました。ところが昨
今、各地のイベントは軒並み中止に。こうした状況に対応するた
めにキッチンカーをつくることにしました。

取組み・挑戦

軽トラックを使った独自のキッチンカー。

自動車整備工場なので、車のことなら慣れたものです。日頃か
らお世話になっている協力企業に依頼して、調理設備を搭載した
アルミ製のキッチンボックスを製作。使わなくなった軽トラック
の荷台に設置して、特注キッチンカーが誕生しました。

これからに向けて

イベントに左右されず、安定した営業機会を。

看板商品の「玄海ホルモン」は、地元の醤油蔵と共同開発した甘
辛いタレが自慢です。また、県産のブランド鶏「むなかた鶏」を
使った「鶏ソーセージ」と「むなかた鶏まん」も新たに仲間入り。
早くお客様に味わっていただけるよう、販路・販売量の拡大と認
知度向上、安定した売上確保を図りたいと考えています。



▲ オリジナルブランド「玄海ホルモン」
(上)と「鶏ソーセージ」(中)、そして
「むなかた鶏まん」(下)。

INTERVIEW



代表

濱田 伸樹氏
HAMADA SHINKI

支援者からの 応援メッセージ

筑紫野市商工会
経営指導員
重岡 秀明さん

入江社長は非常に真面目な方で、各種制度や補助金を紹介した際も今後の事業計画と
照らし合わせ、この経営革新に取組みたいとすぐに相談を受けたほどです。建築業界も大
きな影響を受けているコロナ禍において、ウイルス除去機能を軸とした本事業でニーズ
を捉え、逆風を追い風に変えられるよう期待しております。

支援者からの 応援メッセージ

宗像市商工会
経営指導員
國司 孝太さん

新型コロナの影響でイベント等が中止になり、食品部門は多大な影響を受けていると思
います。そのような状況にも負けずに積極的に事業に取組む姿勢は、地域に活力を与え
ていると思いますので、これからも頑張って下さい。商工会も新商品も含め積極的に販路
開拓支援に取組んでいきたいと思えます。

音楽教育を導入した 民間学童保育施設 「学童保育 おとわ」を開設。

春日市 教育・学習支援業

学童保育 おとわ



2018年福岡市博多区にて結婚相談サロンとして開業。2020年春日市に移転し、2021年併行して開校していた音楽教室に専念。現在は未就学児から中学3年生までの共働き世帯の児童・生徒を対象に経営。

所在地 福岡県春日市惣利 6-83

電話番号 092-775-0785

<https://otowa.net>



サロンに足を運ばずとも ホームケアができる 美白化粧品の開発に着手。

春日市 美容業

株式会社 メロウ



2001年、前身の「美工房メロウ」創業。2018年「株式会社メロウ」に法人化。女性専用トータルエステティックサロン。自社ブランド化粧品の店頭販売・卸販売のほか、ホームページ通販も行う。また、他業種へのECコンサルタント事業も実施。

所在地 福岡県春日市昇町 1-67

電話番号 092-581-2354

<https://www.merrows-cosme.com/>



企業情報



経営革新の概要

音楽教育を看板とした学童保育施設を設立。

コロナ以前はブライダルサロンを運営する傍ら、音大卒のスキルを活かして音楽教室の講師を務めていました。コロナの影響でブライダル事業が傾き、音楽の仕事へ専念することを決意。昨年から準備を進め、今年4月に音楽教育を取入れた民間学童保育施設「学童保育 おとわ」を開設しました。

取組み・挑戦

非日常で子どもたちの興味関心を育む。

「おとわ」には、おむつの取れた未就学児から中学3年生までが集まります。ピアノなどの楽器や歌に触れて音楽を楽しむ時間のほか、通常の学童のように宿題や遊びの時間などのカリキュラムを作り、子どもたちの興味関心を広げる空間を提供しています。今回の補助金では厨房を改修し、子どもたちに食事が提供できるような体制を整えました。

これからに向けて

音楽の楽しさを伝える空間を目指して。

2021年7月時点で12名の子どもたちが集まり、新規事業がようやく軌道に乗ってきました。音楽をさらに身近に感じていただけるように、今後も施設やカリキュラムの充実を力を入れていきます。



◀ 食事提供のために今回改修した厨房。



◀ 換気対策がされた教室で、宿題をする子どもたち。



▲ 送迎のワゴン車。

INTERVIEW



代表

石井 雅氏

ISHII MIYABI

支援者からの
応援メッセージ

春日市商工会
経営指導員
坂道 麗子さん

石井さんの学童保育で社会貢献をしたいという熱い想いが伝わりました。共稼ぎの親御さんの負担を軽減する取組みとして食事の提供を行うため、厨房の改装が必要とこのことでしたので、実行支援補助金の申請を支援しました。ニーズは益々高まっていくと思われます。今後も事業の発展のため商工会として応援していきたいと思っております。

企業情報



経営革新の概要

メロウブランドの新製品を開発。

自社ブランドでは初となる美白化粧品シリーズの開発に着手できました。長年、美白化粧品の開発を思案していたのですが、美白には慎重な検証が必要のため、思いきって進める事をためらっていました。補助事業のおかげで自信を持って推薦できる美白美容液「メロウホワイト プライアップセラム」を製品化できました。

取組み・挑戦

現品サンプルでモニターの声を集める。

美白化粧品は1~2カ月間使用して効果が現れるので、現品同量をしっかりとお使いいただき、効果の検証を取る必要がありました。試作品が完成したタイミングで、サロンの顧客様100名に現品サンプル(30ml)を無料配布。そのほか取引先や近隣のサロンにも業務用サンプル(150ml)を配布してアンケートで肌効果を検証しました。約1年間、成分や使用感の試行錯誤を重ね、今年4月から正式に販売をスタートしています。

これからに向けて

ホームケアできる美白化粧品の提案。

多く方からご好評をいただき、すでにリピーターの獲得にも成功しました。今後もスキンケアシリーズにプラスワンの商品として提案を進め、既存のお客様とつながりを強化していきます。

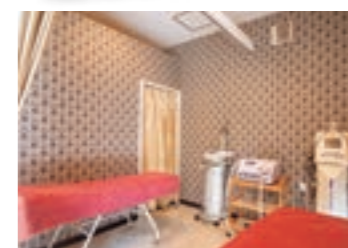
支援者からの
応援メッセージ

春日市商工会
経営指導員
坂道 麗子さん

「コロナ禍でもお客様のためになることを」という事業主様の前向きなお話をお聞きし、経営革新のほか、持続化補助金の申請等、事業所にマッチした支援策を活用し、withコロナ、アフターコロナを見据えた経営計画策定支援を行いました。今後も経営計画の実行支援、フォローアップ等、商工会として引き続き応援していきたいと思っております。



◀ 商品リーフレットも作成。



▲ 安心してご来店いただけるよう、換気の部分でもしっかり感染対策。

INTERVIEW



代表取締役

木原 さおり氏

KIHARA SAORI

WEBサイトのリニューアルとオリジナル商品の開発でプロモーション戦略を加速化。

大野城市 通信販売・訪問販売小売業

ミラクルグリーン株式会社



2013年法人設立。自社農園での国産モリンガの栽培研究から加工・商品開発・販売等を行う。完全有機による土作りから栽培し独自の加工技術で濃緑モリンガ製品を完成。小ロットのOEMなどに対応。

所在地 福岡県大野城市つじヶ丘 3-2-20

電話番号 092-595-3534

<https://miraclegreen.co.jp/>



「定額制」サービスの導入で患者様もスタッフも安心して利用できる整骨院に。

福岡市 療術業

株式会社 春和会

-和整骨院・鍼灸院-



企業情報



2009年「和整骨院井尻院」を開院。2011年法人化し株式会社春和会として運営。福岡市「和整骨院・鍼灸院」、春日市「希整骨院・鍼灸院」、大野城市「心整骨院・鍼灸院」と3店舗経営。他にサポート事業部を運営。

所在地 福岡県福岡市南区井尻 4-10-24-106

電話番号 092-587-8877

<https://ijiri6.com/>



経営革新の概要

魅力を伝えるプロモーション戦略。

創業以来、土づくりや栽培方法の開発に時間を費やし、そのストーリーの整理や商品購買への誘導が手付かずの状況でした。“奇跡の木”と呼ばれるモリンガの魅力をより多くの方に知っていただきたいという思いから、補助金事業を使ってWEBサイトをフルリニューアル。今年1月から運用を開始しています。

取組み・挑戦

問い合わせや商談のきっかけづくり。

モリンガとの出会いや商品開発の秘話のほか、購入、問い合わせ先などページを見やすくまとめています。また以前は対面販売が主力でしたが、WEBサイトやSNSでの発信を強化したことで、全国から問い合わせをいただけるようになりました。モリンガの認知向上はもちろん、農家さんや個人の方と直接連絡を取って反応を知れることが、商談のきっかけにもつながっています。

これからに向けて

国産モリンガの自社ブランドを確立。

競合他社との差別化を図るため、モリンガを主原料とするオリジナル商品の開発に注力します。現在はモリンガを使ったコスメやバスタなどの加工品を開発中です。今後は自社オリジナル製品を強みに更なる展開を目指していきます。



リニューアルしたWEBページ。



自家農園でのモリンガ栽培の様子。



▲ 多くの方に手に取ってもらえるよう、商品は「川の駅しばかり」でも販売。



INTERVIEW



代表取締役

三宅 恵子氏
MIYAKE KEIKO

支援者からの
応援メッセージ

大野城市商工会
経営指導員
大歯 健太郎さん

創業当初から「モリンガ」への熱意を感じていました。最初は「モリンガって何？」という疑問がありましたが、芸能人やメディアなど多方面で取り上げられ浸透してきていることに実感しています。社長自身もバイタリティがあり、何事も挑戦する精神は目を見張るものがあります。様々な事に共に取組んでいけたらと思っています。

経営革新の概要

来院数の落ち込みを回復させる仕掛けづくり。

業界的にここ10年で整骨院が増え続け、さらには保険料の引き下げなどにより経営に苦しむ整骨院も増えていました。ここに新型コロナウイルスの影響が加わり当グループの来院数も減少。より多くの患者様に安心してご来院いただける環境づくりのため、主要施術メニューへ「定額制」を導入し経営革新を実施しました。

取組み・挑戦

効果的な集客サービスを運用開始。

「定額制」では骨盤や猫背、ブロック矯正など自費負担の対象である施術を30日間定額で何度でも受診いただけます。患者様は費用を気にせず通院できるようになり、当院としても計画的な施術による早期改善や根本的改善へと導くことが可能になりました。また、視認しづらくなっていた「希整骨院」の看板を今年2月にリニューアル。通うきっかけを無くしていた休眠患者様が、看板を見て再び足を運んで来ています。

これからに向けて

地域の方々に愛され、安心できる整骨院を目指して。

9月には、博多区で新たに1院をオープン予定です。今後も地域の方々の健康維持に必要な存在となれるよう、感染対策を徹底しながら安心できる整骨院づくりに力をいれていきます。

支援者からの
応援メッセージ

春日市商工会
経営指導員
野中 大樹さん

池田社長の患者様が安心して来院頂きたいと思う気持ちとスタッフが安心して施術を行ってほしいと思う気持ちが伝わってきました。患者様が安心して通院しやすい仕組みづくりを実現するには、効果的な周知方法が必要であったため、実行支援補助金の申請を支援しました。今後も商工会として応援していきたいと思っています。



▲ 患者様が使うベッドは安心して使っていたら嬉しいよう、毎回消毒。



▲ 遠くからでも目に止まる「希整骨院・鍼灸院」の看板。

INTERVIEW



代表取締役

池田 岳春氏
IKEDA TAKEHARU

伝統工芸師と共同による オリジナル商品の開発で ネット販売を拡充。

太宰府市 卸売業

株式会社 **Gatou**
ガトー



企業情報

2000年設立。現代作家が制作する伝統工芸品の卸売業。東北・関東の百貨店外商顧客や展示会の外商同行による訪問販売が中心。また、一般客や法人においてはカタログによる受注も対応。

所在地 福岡県太宰府市都府楼南 4-27-13

電話番号 092-986-9750

<https://www.gatou-dazaifu.com/>



経営革新の概要

博多人形の「アマビエ」をネットショップで販売。

2020年3月以降、県外での展示・販売イベントが軒並み中止・延期となったので非接触販売のためにネットショップを開設しました。看板商品は博多人形の「アマビエ」です。博多人形・伝統工芸士の戸畑茂四郎さんと開発した「もしろう人形 妖怪アマビエ」は、コロナ禍終息を願う日本全国の人から注文が入り、販売個数1000体を超えました。

取組み・挑戦

ネット販売強化のためウェブサイトを改修。

高価な工芸品・美術品は対面接客が販売の要でしたが、コロナ禍でお客さまに直接お会いできない今、インターネットによる集客・販促に力を入れています。通販でも買いやすい価格の「もしろう人形 アマビエ」(2,200円)を発売し、ホームページにECサイトの機能を持たせ、英語・中国語対応に改修しました。

これからに向けて

ネットギャラリーで可能性を拡大。

現在、「ネットショップ」として機能しているホームページを「ネットギャラリー」として内容を充実させます。工房とつないで作陶風景を視聴できるライブ配信や、オンラインワークショップを開催し、新たな顧客層を取入れたいと思います。



◀ 古民家カフェ「華蔵」の一角でミニギャラリーを開設。



▲ 太宰府市公認「令和のアマビエ」。



▲ 多言語対応に改修したネットギャラリー。

INTERVIEW



代表

白石 由美氏
SHIRAIISHI YUMI

支援者からの
応援メッセージ

太宰府市商工会
経営指導員
池見 和美さん

日本の伝統工芸は世界に誇れる素晴らしいものですが、現在衰退が進んでいます。この伝統文化を残していかなければと強い信念を持ち、作家と一体となってチャレンジを続ける白石さんはバイタリティーがあるととても素敵な女性経営者です。どんな状況下でも最善策を考え、走り続ける白石さんをこれからもずっと応援していきたいです。

新聞やフリーペーパーなど 多角的な媒体広告の出稿で 500名の新規顧客を獲得。

大野城市 各種食品小売業

合同会社 **華の実**



企業情報

2016年設立。事業内容は小売り・テレホンポイントによる通信販売。辛子明太子「華の実 明太子」ほか、九州を中心とした名産品、レトルト系常温品などを取扱う。

所在地 福岡県大野城市東大利 2-4-20

電話番号 092-558-0000



経営革新の概要

一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業を転換。従来の主力販売層が個人事業主様だったのですが、コロナが多くの顧客様に甚大な影響を及ぼし受注量が減少。販路の拡大と新規顧客の獲得を目指し、一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業転換しました。今回の補助金事業では、新聞媒体やフリーペーパー、ラジオショッピングに広告宣伝を実施しています。

取組み・挑戦

広告宣伝で500名の新規顧客を獲得。

新聞を中心に2020年11月から翌年2月まで、継続的に媒体広告を打つことで約500名の新規顧客を獲得することができました。特に、大野城特産品「鶏のぼっかけ」のレトルト商品を掲載した記事は媒体側から再度掲載依頼があり、波及効果が生まれています。補助金のおかげで思い切ったアクションを起こすことができました。

これからに向けて

大豆ミートで事業革新を継続。

今年7月から大豆ミート「ダイズノ」を販売します。約1年半をかけて試作を続けてきた新商品で、現在「からあげ」や「ミートパテ」、「牛丼」など約20種類を開発したところです。1年後までに100種類の商品開発が目標です。



▲ 感染対策をしてテレアポにあたるオペレーター。



◀ 大野城特産品「鶏のぼっかけ」のレトルト商品。



▲ 大豆ミート「ダイズノ」。

INTERVIEW



代表社員

宮澤 芳人氏
MIYAZAWA YOSHITO

支援者からの
応援メッセージ

大野城市商工会
経営指導員
山下 康仁さん

「合同会社華の実」様はスピード感と挑戦意欲があり、様々な壁を少しずつ克服しながら成果を上げてられています。また、地域問題から地球環境問題までグローバルな視点をもたれていることも特筆に値します。大野城市商工会としましても、華の実様に寄り添いながら、質の高い支援に取り組んでいきたいと思っています。

新ブランドの確立で 販売ルートと 顧客層を開拓。

那珂川市 調味料製造業

博多の味本舗



2014年創業。醤油を使わない出汁、ポン酢などの加工食品販売メーカー。天然だし、赤ちゃんだし、だしポン酢、辛子明太子など無添加にこだわった食品を提供。本店をはじめ百貨店、駅、空港のほか、ネットショップにて販売中。

所在地 福岡県那珂川市中原 6-1-22

電話番号 092-408-1780

<https://hakatanoaji.com>



名物・梅ヶ枝餅を急速冷凍。 冷凍商品で売上確保と 販路の拡大。

太宰府市 食堂・レストラン

有限会社 照星館 しょうせいかん



1994年設立。梅ヶ枝餅製造販売と食堂の運営を昭和初期から行う。太宰府地域でも最大500名を収容できる食堂を持ち、修学旅行・国内、海外の観光旅行ツアー団体を受け入れているほか、太宰府の名産品、福岡・博多の特産品を取扱う。

所在地 福岡県太宰府市宰府 4-7-41

電話番号 092-922-4068

<https://www.shouseikan.jp/>



企業情報



経営革新の概要

急速冷凍機を導入し、通販をスタート。

県外からの観光客や訪日外国人、修学旅行の学生たちが主なお客様だった「照星館」にとって、観光客が来ない今、売上は激減しています。そんななか、新しく始めたのが太宰府名物「梅ヶ枝餅」の冷凍販売です。急速冷凍機を導入し、店内で焼き上げた梅ヶ枝餅を冷凍し、パッケージ化。来店客が見込めないため、ホテルや特産品販売サイトへの卸が主な販路です。

取組み・挑戦

1カ月に最大10,000個の梅ヶ枝餅を販売。

太宰府周辺の観光客は例年1～3月がピークです。2020年も2021年も例年になくお客様が少ない状況でした。いくら名物と言えど人が集まらないと何も売れません。売上ゼロになるところでしたが、急速冷凍機を導入し、冷凍商品を始めたことにより1カ月に8,000～10,000個の梅ヶ枝餅を販売できました。

これからに向けて

急速冷凍機を使って新名物の開発に着手。

あんこの入った白玉をつくり「合格あんしらたま」として商品化できないか、急速冷凍機を使って試作を重ねました。現時点ではまだ商品化に至っていませんが、来年以降、観光のお客様が戻ってきたときに備えて、引き続き商品開発を継続していきます。



▲冷凍販売の商品も全て店内で焼き上げる。



▲今回導入した急速冷凍機。



▲福岡県特産品サイトでも販売。

INTERVIEW



代表取締役

加納 義之氏
KANOU YOSHIYUKI

経営革新の概要

販売先開拓に向けた新ブランドを確立。

既存商品の調味料や出汁は百貨店やショッピングモールが主な売場でした。販売ルートを開拓するために立上げたのが20～30代女性をターゲットにした「motherLabel」事業部です。女性の美と健康をコンセプトにした新ブランド「ASAKA」をつくり、計20種のブレンドハーブティーを発売。ウェブサイトや動画、カタログやチラシを制作し、新たな顧客層を獲得できました。

取組み・挑戦

SNSの口コミで広がり6,000パック販売。

冷えやむくみ、便秘など女性の悩みを解消するためのハーブティー開発に着手しました。無添加で体に良いこと、そして毎日飲めるように美味しくつくること。その二つを両立するために何百回と試作を繰り返し、完成したのが「total beautea 20T」です。SNSの口コミで拡散され、販売累計6,000パックとなりました。

これからに向けて

顧客が求める商品をつくっていく。

新たな顧客層のニーズを拾っていくと「美容と健康に良く、美味しい食べ物」が求められていることが分かりました。そこで、無農薬野菜を使ったパンの製造・販売を計画しています。2021年夏に店舗が完成予定。その後、多店舗運営を視野に入れています。

支援者からの
応援メッセージ

那珂川市商工会
経営指導員
惣門 卓教さん

持続化補助金をはじめ各種補助金申請やDOCORE出品による販路開拓への取組みなど、各種支援を行って参りました。中村社長ご自身熱心な方であり、前向きに取組む姿勢があるからこそ支援に繋がっているかと思えます。現在も新事業に取組まれており、今後も成長が期待できる事業所様なので少しでも力になれるよう応援をしていきたいです。

企業情報



経営革新の概要

急速冷凍機を導入し、通販をスタート。

県外からの観光客や訪日外国人、修学旅行の学生たちが主なお客様だった「照星館」にとって、観光客が来ない今、売上は激減しています。そんななか、新しく始めたのが太宰府名物「梅ヶ枝餅」の冷凍販売です。急速冷凍機を導入し、店内で焼き上げた梅ヶ枝餅を冷凍し、パッケージ化。来店客が見込めないため、ホテルや特産品販売サイトへの卸が主な販路です。

取組み・挑戦

1カ月に最大10,000個の梅ヶ枝餅を販売。

太宰府周辺の観光客は例年1～3月がピークです。2020年も2021年も例年になくお客様が少ない状況でした。いくら名物と言えど人が集まらないと何も売れません。売上ゼロになるところでしたが、急速冷凍機を導入し、冷凍商品を始めたことにより1カ月に8,000～10,000個の梅ヶ枝餅を販売できました。

これからに向けて

急速冷凍機を使って新名物の開発に着手。

あんこの入った白玉をつくり「合格あんしらたま」として商品化できないか、急速冷凍機を使って試作を重ねました。現時点ではまだ商品化に至っていませんが、来年以降、観光のお客様が戻ってきたときに備えて、引き続き商品開発を継続していきます。



▲冷凍販売の商品も全て店内で焼き上げる。



▲今回導入した急速冷凍機。



▲福岡県特産品サイトでも販売。

INTERVIEW



代表取締役

加納 義之氏
KANOU YOSHIYUKI

支援者からの
応援メッセージ

太宰府市商工会
経営指導員
池見 和美さん

加納社長は早くからインバウンド誘致など、従業員の雇用を守るために革新的な考えで時代の変化に対応してこられました。観光地である太宰府はコロナの影響で大打撃を受けていますが、困難な状況を打破するために奮闘されています。商工会もお力になれるよう、精一杯ご支援していきたいです。

高性能パソコンや最新ソフトを導入し新工法をパッケージ化。

那珂川市 木造建築工事業

株式会社 大匠建設 だいしょう



企業情報



1990年、前身である「井上建築」創業。1995年「大匠建設」に社名変更、法人化。2005年、有限会社から株式会社へ。那珂川市に事務所とは別に工房を持つほか、2007年には沖縄事務所を開設。環境問題に取り組んだ「安全・安心な家づくり」に従事。

所在地 福岡県那珂川市恵子 1-47

電話番号 092-953-3063

<https://dai-sho.net/>



経営革新の概要

事務所建設に特化した新工法をパッケージ化。

環境にも人にも優しい「CLT工法」を使った事務所建設のパッケージ化に取り組みました。CLT工法とは大型の木製パネルを使った方法で、100%国産木材で建てることができます。人工林の課題解決やゴミ削減に役立つ画期的な工法ですが、コストが高く一般住宅では採用しづらいのが難点でした。コスト削減と効率化を図り、事務所建設に特化したパッケージが完成しました。

取組み・挑戦

最新技術を導入し、設計・施工を効率化。

3DCADを操作する高性能パソコンと、完成イメージを立体的に再現できるBIMソフトを導入しました。この二つの技術を使って完成イメージを共有することで、施主にCLT工法の強みが伝わりやすくなります。さらにBIMデータを使って建て方のシミュレーションができるので、ミスが減り効率化することができました。

これからに向けて

サステナブルな工法を全国に広める。

BIMソフトを使えば解体手順書を動画で残すことができます。つまり、木材を廃材にすることなく、再利用できる資材に変えられます。未来にゴミではなく資源を残すことができるのです。今後はCLT工法の啓蒙と技術の継承を推進していきます。



3DCADを操作する高性能パソコンとBIMソフトを導入。



「CLT工法」のプレゼン動画を制作。



環境にも人にも優しい「CLT工法」で建てた自社ビル。

INTERVIEW



代表取締役社長

井上 真一氏
INOUE SHINICHI

支援者からの 応援メッセージ

那珂川市商工会
経営指導員
松永 知美さん

株大匠建設様の事務所は「CLT工法」で建築されており、中に入ると木の温もりを存分に感じることができ、安心感を覚えます。また「CLT工法」は解体時にもリサイクル率が100%となっており、再利用できます。そんな環境に対する意識の高い経営を応援していきたいと思います。

めんたいこ工場の直売スペースを広げBtoCの販売強化。

福岡市 水産食料品製造業

株式会社 三楽



企業情報



2010年設立。現在社員数10名。めんたいこ及び関連商品の製造、そして飲食店のプライベートブランドめんたいこの開発製造及び受注・製造・卸を行う。「全国からしめんたいこ食品公正取引協議会」認定の「公正マーク」を取得。

所在地 福岡県福岡市南区警弥郷 1-21-27

電話番号 092-584-0339

<https://sanraku.site>



経営革新の概要

工場直売所での販売強化に着手。

売上全体の9割を占めていた飲食店への卸売がコロナ禍で甚大な打撃を受けました。先が見通せない中、徐々に固定客が付き始めていた直売所での販売強化に着手。冷凍のオープンショーケースを購入し直売スペースを拡大したほか、「蔵出しセール」の告知チラシを作成・配布することで認知度の向上を図りました。

取組み・挑戦

冷凍ショーケースで「買う」楽しみを増やす。

以前の直売所は手狭だったため、見本で商品を選んでいただいた後、冷凍庫から取り出して販売をしていました。ショーケースを導入してからは、実際にお客様が手に取って選ぶ楽しみが増えたほか、主力のめんたいこだけでなく商品も陳列できるようになり、店側の負担も軽減しています。また、年に一度しか開催できていなかった「蔵出しセール」は2カ月に1度と増やしたことで、お客様との接点をさらに多く持つことができました。

これからに向けて

めんたいこで食卓を笑顔に。

商品の拡充とともに、来店できないお客様にもリーチできるよう、ネット販売に力を入れていきます。日本でも数少ない食品添加物無添加のめんたいこで食卓を笑顔にしていきます。



約20種類の冷凍商品が並ぶショーケース。



新聞の折り込みで1万8000部、手配りで2500部を配布。

INTERVIEW



代表取締役

三田村 秀治氏
MITAMURA SHUJI



食品添加物無添加のめんたいこ。

支援者からの 応援メッセージ

那珂川市商工会
経営指導員
中川 京子さん

三田村社長の常に丁寧にひたむきに事業に取り組まれている姿を見て、補助金や販路開拓支援などを提案し、支援して参りました。食品添加物無添加、お客様の健康に配慮した他社に真似の出来ないめんたいこが、もっともっと多くのお客様に届くように、これからも応援し続けます。

外販商品のパッケージをフルリニューアル。ギフトセットも開発・販売。

糸島市 専門料理店

糸島ラーメンゆうゆう



企業情報

2013年開業。博多ラーメン用として開発された限定生産の「ラー麦麺」を提供するラーメン店。「地産地消」の観点から、麺・醤油・豚骨・ネギに至るまで糸島産を使用。また、地域活性化事業に参加するなど、地域貢献にも尽力。

所在地 福岡県糸島市前原中央 3-20-19

電話番号 092-332-8816

http://www.itoshimaramenyuyu.com/



経営革新の概要

新商品を開発してギフトセットに。

地元企業と協力して、ラーメン専用の糸島産小麦「ラー麦」を100%使用した「ピリ辛みそラーメン」を開発。既存の商品に加えてパッケージデザインを一新し、ギフトセットとして本格的に販売を開始しました。系列店の「ラーメン屋 燦(SUN)」(福岡市西区)には商品陳列棚を設置。店頭販売の体制も構築できました。

▶糸島ラー麦100%使用、主力商品の「ピリ辛みそラーメン」。



▲「ピリ辛みそラーメン」「糸島ラーメン」「糸島まぜ麺」と、パッケージデザインを一新。



▲今回設置をした商品陳列棚。

INTERVIEW



代表取締役

木下 勇二氏
KINOSHITA YUJI

これからに向けて

昼営業と物販を新たな収益の軸として。

今回の事業では、糸島産食材のギフトセットとして付加価値を生むことができました。今後は新商品の拡充も視野に入れ、店頭の商品陳列棚を活用しながら、日中の店舗営業と物販を主体とした新たな営業展開を確立したいと考えています。

支援者からの
応援メッセージ

糸島市商工会
経営指導員
宮川 昌也さん

木下さんは行動力のある方で、コロナに負けず事業を進められています。飲食店にとって経営環境が厳しい状況ですが、今回の補助金を活用し、通販用のお土産ラーメンセットの開発を行いました。他にも新店舗出店など逆境に立ち向かう姿には、いつも大きな気づきを頂いています。これからも身近な相談者として事業者支援をしていきます。

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



企業情報

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。

所在地 福岡県福岡市早良区石釜 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るようになりました。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。

真空包装機導入で 糸島野菜料理をご家庭へ。 新商品開発と販路拡大。

糸島市 食堂・レストラン

danza padella

ダンザパデーラ



2016年オープン。地元糸島野菜を中心とした約50種以上のメニューが揃う、ブッフェレストラン。夫婦で始めたレストランも現在アルバイトも含め5人態勢。数々の人気店で修業、料理長を務めた実績から、料理の幅・ジャンルともに多彩。

所在地 福岡県糸島市二丈深江 1456-1

電話番号 092-325-2880

<http://danzapadella.com/>



企業情報



経営革新の概要

通販用のレトルト商品や持ち帰り用メニューを開発。

お店の強みである「ブッフェスタイル」で料理が提供できない間、パスタソースやカレーなど通販用のレトルト商品を開発しました。その後、「簡易手洗い機」や「蓋つき料理陳列サーバー」を導入し、感染対策を十分にした上でテイクアウトとブッフェの2本柱で営業を再開。洋風惣菜の盛り合わせや旬菜弁当・オードブルなど持ち帰り用のデリカテッセンコーナーを新しく用意しました。

取組み・挑戦

糸島の魅力を全国に届けるチャンス。

常連客に人気の「明太子キヌアのクリーム」と、新たに創作した「薬膳ポロネーゼ」のパスタソース2種を商品化しました。さらに、糸島産の食材を使った「旬の暦ベジカレー」を開発。季節ごとに4種のカレーをリリースする予定です。ネット販売を通して糸島の美味しい食材を全国に届けるチャンスだと思っています。

これからに向けて

オンラインショップでの販売に注力。

今後はオンラインショップを充実させ、通販にも力を入れていきます。現在メール受注と店頭販売ですが、注文から決済、配達依頼まで完結できるように整備を進めているところです。販売網を全国に広げるために生産体制・配送体制も拡充します。



◀ ブッフェ台には「蓋付き陳列サーバー」を導入。



◀ 通販用に開発した「旬の暦ベジカレー」。



▲ 入店後はまず「簡易手洗い器」で洗浄。

INTERVIEW



代表

平野 圭氏

HIRANO KEI

支援者からの
応援メッセージ



糸島市商工会
経営指導員
木村 純子さん

コロナ対策を徹底したブッフェスタイルやテイクアウト販売、真空パック商品のネット販売など、おうち時間＝おうちごはんをビジネスチャンスと捉え事業に取組まれています。①チャレンジすること、スピード感を持って取組まれること②臨機応変に対応、変化できることを支援していく中で感じ、人気の理由につながっていると思いました。