

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**



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>



企業情報



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。

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>



企業情報



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るので、お客様にも低価格で提供することができます。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。

これからに向けて

アイデアは無限大、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、軽量かつ折り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。



▲ 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

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。

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」を開設。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.rsfukuoka.com>



企業情報



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。リピ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出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る、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る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と思っています。

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>



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。

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。

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。

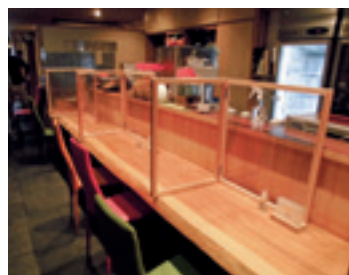
新商品の「木製パーティション」は、発注側が補助金などを活用すれば費用負担も軽減できる、社会的貢献度の高い商品です。今後もこの事業を通じて多くの飲食店様とのより良い関係を築き、本業である建設事業の発展に努めていきたいです。



▲真ん中下部を開けた木製パーティションを作成中。



▲飲食店向けに配布したリーフレット。



▲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

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。

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-



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>



企業情報



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。

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、名前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。

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えます。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。



▲ 作業効率がアップした、「真空包装機」。



▲ 大型ストッカーで商品管理。



▲ 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えます。

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



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」をモナコで発表し、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/>



企業情報



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、動画切替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。

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。

これからに向けて

「神楽デキャンタ」の世界進出を目指して。

iF DESIGN AWARD2021、おもてなしセレクション2021受賞を機に、フランス開催の国際展示会出展へ外部専門家支援のもと準備中です。サステナブルな新しいグラス呑みの提唱と、少数制での越境EC自動取引スキームを整備していきます。

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
村元 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おります。



▲日本語・英語のナレーションと多言語字幕付タブレット。



▲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

「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



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>



企業情報



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事業者に依頼しなければなりません。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

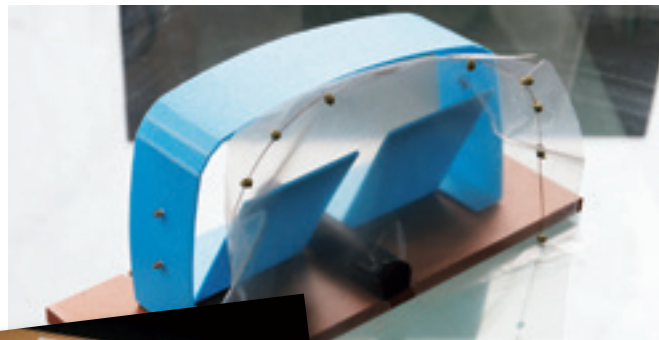
より多くの方に快適な乗車空間をお届けします。
飛沫防止シートの使い方が簡単にわかるチラシを作成し、DM配信などにより福岡全域の業者に向けた販路拡大を目指します。一般の方ももちろん、高齢者や急病人がいつでも安心してタクシーを利用できるよう、このシートをどんどん活用してもらいたいですね。

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。



▲ 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

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年には駅前的大通りに面した、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。

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が、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。



▲ 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

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



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行い、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

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

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。

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>



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ら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チンできるよう、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

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**

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!

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

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

商圈を広げ、ワインとチーズの愛好家が集う店へ。
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はもちろんのこと、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、今後は広い商圈のワイン・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。

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は、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。



▲ 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

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・ビヤホール

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>



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。

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るようになり、消費ターゲットの幅が広がったのを実感しています。

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られます。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。



▲ 改装した2階の半個室。



▲ 毎日安くて新鮮な鮮魚が揃う。

INTERVIEW



代表

岩川 竜二氏
IWAKAWA RYUJI

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。

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



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います。



▲「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。

INTERVIEW



専務

安田 哲秀 氏
YASUDA TETSUHIDE



▲ 水巻本店のテイクアウトコーナー。

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>



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 武士氏
TANAKA TAKESHI

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

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。

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、幅広い開拓に繋げ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。

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。

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。



▲ 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。



▲ ダンス動画は生徒にとっても楽しみのひとつ。



INTERVIEW



代表

川添 雅也氏
KAWAZOE MASAYA

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 太一郎さん

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。