

# 課題解決支援

玉東町商工会 氏名 葛西 利彦

事業者名：上々吉（同）

業 種：飲食業



店舗外観

## 担当者コメント

様々な課題はありますが、新たな取り組みに挑戦されており、これからも併走支援を行っていきます。

## 支援テーマ

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
|                       | 創業          |
|                       | 経営革新        |
|                       | 地域資源活用・新連携  |
|                       | 農商工連携・6次産業  |
| <input type="radio"/> | 販路拡大・販路支援   |
|                       | 海外展開・海外販路開拓 |
|                       | 事業再生・再チャレンジ |
|                       | 事業承継        |
|                       | ものづくり       |
|                       | 雇用・労務関係     |
|                       | 資金繰り        |
|                       | 持続化補助金      |
| <input type="radio"/> | その他         |

## 支援前の課題

### 【企業概要】

2010年10月 そば店を開業

2018年7月 ミシュランガイド熊本・大分2018特別版でビブグルマンに選ばれたことで来店客・売上が増加する

2021年 県の業態転換補助金、コロナ持続化補助金の採択を受ける

（創業）2010年10月（2021年12月法人化）

（代表者の年齢）74歳

（現状分析）・強み → リピーターが存在

・弱み → 仕込みで朝が早いため、昼営業のみしかできない

・機会 → 店舗が木葉駅の近くにあり交通の便は良い

・競合する店舗等 → 町内に飲食店は少なく、近隣に競合店はない

### 【現状課題】

専門そば店であり、ミシュランガイド掲載後売上が伸びている。

2021年に県の業態転換補助金に採択され、そば専門店が仕掛けるこだわりの新酒づくり事業（玉東産紫芋を使用した焼酎）を予定していたものの導入予定設備の安全衛生上の不具合や開発商品である焼酎の色付けの試作が思うように艶やかな紅色とはならなかったため、事業を廃止した。

同年、コロナ持続化に採択され、ECサイト構築及び焼酎開発を行ったが、ECサイトで焼酎が思うように売れず在庫が余っている状況。現在は店内でのみ提供している。

### 【支援課題・支援計画】

（支援課題）新商品の販路開拓支援

## 支援内容

### ■販路支援（専門家派遣）

これまで昼のみの営業ということで店内での酒の提供をしていなかったが、代表者が無類の酒好きということもあり、酒の提供を始める。

蕎麦に合う日本酒はあるが、焼酎をアピールしている例は日本中でもほとんどないため、キャッチコピーは、「蕎麦屋の頑固親父が作った日本初、蕎麦に合う本格芋焼酎」とすることで、来店客に興味を持ってもらう。

店内のポスターやメニュー、チラシはキャッチコピーを含めた内容にする。

制作にあたり専門家派遣を活用した。また、蕎麦の仕入先にも焼酎の販促を行い、在庫数を減らしていく。

今後、焼酎を増産する場合は、焼酎ビンのラベルの内容を蕎麦に合う焼酎に変更し、分かりやすくする。

さらに、幻のすももリキュールも販売が低迷しており、この商品のメインターゲットは女性と思われるためキャッチコピーは、「貴婦人が好む香りと芳醇な味わい」とし、ボディコピーには、「親しい友人とのパーティや自分へのご褒美に味わってみて下さい」とし、ターゲットを絞り込み店内での提供を行う。

### （進捗・成果）

現在、開発した新商品に関しては店内で提供する事にとどまっているが、EC販売での売上拡大に向けても継続的に支援していきたい。また、娘さんが店休日（火曜日）に店舗でガレットを提供したいということで、専門家派遣を活用し、商品開発を開始したばかりで、新たな展開を社長は応援している状況。その件に関しても今後も支援が必要な状況となっている。



焼酎



リキュール

## 事業者様の声

自分だけで考えてもどうして良いか分からず、どのようにすれば良いか悩むばかりでした。

専門家の意見や経営指導員のアドバイスを受け、課題を解決して行きたいと思います。

### 取組の中で、おすすめしたい自社のアピールポイント

酒好きが高じて、蕎麦に合う芋焼酎を開発しました。

店舗での提供を始めましたので、蕎麦と併せて是非ご賞味ください。

