経営支援員と二人三脚

61人の経営支援員は地域の小規模・中小企業の経営改善と持続的発展に向け、支援を行っています。経営者とのコミュニケーションをしっかりと取りながら、課題の解決とさらなる発展に向けた支援活動を展開中。

和食店の可能性を追求し コト消費の新たな魅力づくり

コロナ関連の補助金を活用し、10年前から手をつけてこなかったメニューを見直しました。有名なお米屋さんとコラボするなど、見た目はもちろん、素材や味、ボリュームにこだわったランチ・ディナープランを提供。多様化する顧客ニーズに応えていきたいと思います。

食の物販への挑戦で顧客のすそ野を拡大

創業して半世紀が経ち、常連のお客様が高齢化して店舗に足を運ぶのが難しくなってきたため、ご家庭でも手軽に当店自慢の味をお楽しみいただけるようにと、添加物を一切加えず、素材のみで作り上げた旨味だしをパッケージにして提供を始めました。

昨年10月には、京商が主催する「事前マッチング型商談会」に参加したことをきっかけに大手書店とのマッチングが成立し、京都経済センター1階で1ヶ月の間、旨味だしの試飲販売を行いました。四条烏丸という立地から多くのビジネスマンや買い物客に立ち寄っていただき、当店を知らないという人にも商品を通して、私たちが培ってきた味の魅力を伝えることができたと思います。

エンドユーザーだけでなく、出汁パックのBtoB展開、例えば企業のノベルティや冠婚葬祭の引出物、内祝いなどへ用途を広げたいと考えています。京商の支援で補助金を活用し、新郎新婦の写真やお子様の名前をプリントしたオリジナルのパッケージデザイン、パンフレットを作って商談会で提案するなど、食の物販へのチャレンジで埋もれた市場の掘り起こしにつなげています。

withコロナ時代を勝ち抜く新たな宅食サービスを提供

創業時に仕出し料理を扱っていたこともあり、当店では以前からデリバリー・テイクアウト事業に大きな可能性を感じていました。今年度、当店名物の出し巻きを使ったうなぎ弁当やそぼろ弁当、またうどんすきやちらし弁当などの宅食メニューを開発。補助金を使って、通販サイトや広報パンフレットを作成して情報発信を行ったところ、新型コロナウイルス感染症の影響で来店できないお得意様はもちろん、今まで一度も利用されたことがないお客様からも注文が舞い込むようになりました。世の中のニーズに対応した新たな事業として期待も大きく、今後さらにサービスの拡充を目指していきます。

withコロナの時代、飲食業を取り巻く環境は厳しさを増していますが、ピンチをチャンスととらえ、守りから攻めの姿勢に転じることで、これからも京商と一緒に私たちの事業を成長・発展させていければと思っています。

企業情報

株式会社 プレメーズ（和食レストラン 美ね寅）
〔代表〕加藤 拓也
〔住所〕京都市伏見区中島鳥羽離宮町72
〔TEL〕075-622-8811
〔URL〕https://www.minetora.com

創業45年の老舗和食レストラン。うどんや丼などの軽食から本格的な懐石料理まで、お客様の用途に合わせて幅広いメニューを用意する。全350席を用意し、団体客などにも幅広く対応。出汁が自慢のうどんすき、出し巻きが名物で、親子二代で店のファンという常連客も多い。