



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。

野菜たっぷり創作フレンチで 京都の新たな食の魅力を発信

オープン早々、コロナ禍で大変な状況になりましたが、改めて店のコンセプトやターゲットを見直すことで、新たな取り組みにチャレンジする良い機会となりました。地域のお客様が楽しめるようなメニュー開発はもちろん、京都に来られない方でも私たちの店を思い出してもらえるオンライン販売にも力を注いでいきたいですね。



オープン直後の危機を適切な 補助金サポートで乗り切る

昨年3月、京商の支援で新京極通のビルの2階にフレンチとデザートのお店をオープンしました。ところが、すぐに新型コロナウイルス感染症が拡大し、緊急事態宣言の発令等によって人通りが途絶え、経営継続のピンチに。創業したばかりで実績がなく、給付金の受給なども難しい中、京商の経営支援員からコロナ関連の補助金情報をいただき、店の経営状況に応じた各種サポートを受けることができました。

昨年夏の補助金活用では、ECサイトを併設した店のホームページを開設。キーキヤマカロンのオンライン販売にも取り組みました。また、ビルの入口にある看板をリニューアルし、メニューや価格を分かりやすく表示するなど、ビル2階のお店まで足を運んでもらえるよう工夫しました。

新たなターゲットに目を向け 地域客をファンに変える

オープン当初は観光客をメインターゲットにしましたが、日替わりランチメニューを充実させ、テイクアウトなどにも対応することで、新鮮な野菜が食べられるフレンチレストランという口コミが広がり、地域の人たちが店の存在に気づいてリピーターになってくれました。

30代〜40代の女性層、ファミリー層に向けてグルメサイトへの広告掲載を行いました。国や自治体のキャンペーンとうまくリンクさせることで、ネット予約なども増え、遠方からもお客様が来てくれるようになるなど、一定の集客効果があったと思います。

最近ではグルメ雑誌に私たちのランチメニューが取り上げられ、店の認知度も高まりつつあります。アフターコロナに向けて、今後は自慢のディナーコースを積極的にアピールし、地域の人だけでなく、観光客にも京都を感じられるような創作フレンチを提供していきたいと思っています。まだまだ飲食業界にとっては厳しい状況が続いていますが、京商の支援を受けながら、これからもピンチをチャンスに変える取り組みを進めていきたいです。

企業情報 il fera jour (イルフラジュール)

(代表) 山本 展之
(住所) 京都市中京区新京極通六角下ル桜之町438-1
辨天堂ビル2階
(TEL) 075-746-4505



京都産の新鮮野菜をふんだんに取り入れた創作フレンチレストラン。パティシエが作る生ハチミツを使ったデザートも自慢。クラシックなフレンチコースをカジュアルな価格でボリュームいっぱい楽しめるのが魅力。グルメサイトの口コミでも高い評価を得ている人気店。