

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組む小規模・中小企業をご紹介します。

創業と販路開拓支援で 海外で培った経験を 事業成長に活かすお手伝い

世界で磨いた料理技術を
強みにオンラインワンの
和食店を目指す

鎗矢 まつ井



中島経営支援員

店主 松井 理一郎さん

奥様 美香さん

ドイツやイタリア、シンガポール等のホテルや和食店で32年間、日本料理の経験を積んだ松井さん。アルコールの摂取が禁じられている国では、味噌と蜂蜜で食材の旨みを引き出す等、文化や習慣の異なるお客様を、独自の和の味で満足させてきました。

「和食の中心地の京都で、自分の力を試したい！」2年前、子どもたちの独立を機に、長年の夢であった自身の店を持つことを決意。インターネットで情報を集め、創業計画書を作成、四条烏丸に近い木賊山町に店舗を決めていました。しかし、相談で訪れたビジネスサポートデスクの中島経営支援員から「持続的に成長可能な経営を」と再考のアドバイス

を受け、京都商工会議所のさまざまな支援メニューを活用しながら腰を据えて準備を進めました。

事業の成長・発展を見据えた実現性の高い 創業計画書を作成

「創業計画書の作成を通して、経営者の視点を養うことができた」と松井さん。海外では日本料理の人氣が高く、集客も容易だったため、価格設定や売上見込みに甘い部分があったと振り返ります。老舗店がひしめく京都の実状に応じて見直し、松花堂弁当をメインとした手頃なランチメニューを用意することで、顧客獲得に向けた目標を具体化し、開業資金もスムーズに調達することができました。

「京都に人脈やネットワークもない中、中島経営支援員は頼れ

るパートナー。親身な支援のおかげで、半年余りでオープンすることができた」と笑みをこぼします。

和食文化を伝えるイベントで 口コミを活用したファンづくり

中小企業診断士による専門相談等のアドバイスを得て、旅行口コミサイトへの登録やSNSでの情報発信等も積極的に行っています。最近では、遊び心溢れる夜のコース料理を目当てにインパウンドのお客様も増えています。

「和食文化を多くの人に広めたい」と奥様の美香さん。茶香服や手芸教室等、ランチイベントを定期的に開催し、流ちょうな外国語で、食材に込めた意味や調理のこだわり、おもてなしの心を伝えていきます。夫婦二人三脚、新たな京都の魅力となるべく歩みを進めていきます。



カジュアルな雰囲気とお値段でお店の味をお試いただける「松花堂会席膳」



経営のご相談は
お近くのBSD
(ビジネスサポートデスク)まで！



鎗矢 まつ井

京都市下京区木賊山町164

☎075-708-5680

<https://kaburaya-matsui.com/>



京都商工会議所公式YouTube
チャンネルでもご紹介しています！
<https://youtu.be/G1GICQ6kzhM>