

自慢のすっぽん料理の土産物開発で 温泉旅館の売り上げ向上領域を創出

課題

真空包装機を導入し 加工品販売を始めたい

岩手県と秋田県の県境の湯川温泉峡にある和風温泉旅館・萬鷹旅館。溪流沿いの見事な景観、源泉かけ流しの温泉と、料理で人気の旅館だ。自慢料理は、手打ち蕎麦、山菜、茸など旬の素材を使った郷土料理のほか、集客の要になっているのが、「すっぽんフルコース」だ。

活血酒、刺身、レバ刺し、ポン酢和え、煮物、すっぽん丸鍋など、さまざまな調理方法で、2人で1匹のすっぽんを味わい尽くすコースメニューだ。これを目当てに地元リピーターや、関東を中心とする全国から宿泊客が訪れる。リピーターの実に7割近くが「すっぽんフルコース」を指定する。

顧客は40～60歳代の65%を中心に、20～30歳代が15%、70歳代以上が15%。すっぽんには必須アミノ酸をはじめミネラル、不飽和脂肪酸、コラーゲンなど、美容や健康維持には欠かせない栄養素が含まれており、ヘルシー志向やアンチエイジングへの関心の高まりから、今後ますます注目されていくと見込まれている。四半世紀以上にわたってすっぽん料理を看板メニューに掲げ、調理技術とノウハウでは他の追随を許さない自負がある。

この同館自慢のすっぽん料理を土産物として販売したいと考えた経営者は、真空包装機の導入について、西和賀商工会に相談をもちかけた。

支援

真空包装機の導入で加工品開発 新たな販路開拓を模索

商工会が実施したSWOT分析で、①調理プロセスの強化が必要、②宿泊施設の老朽化が進んでいる、という同館の弱みが浮かび上がってきた。

「T（脅威）」については、①消費者の旅行需要が団体から小グループ・個人へシフトしている、②宿泊旅行の目的は「おいしい食べ物」が上位にある、といった動向が導き出されたことから、SWOTマトリックス分析で、①付加価値の高いメニューや商品の開発、②宿泊施設の修繕・改装、という補完・強化戦略を定めた。

ただちに持続化補助金の申請に向けて支援を行い、真空包装機を導入して「すっぽん土産物」の開発に取りかかった。開発する商品の第一弾「すっぽん鍋セット」を土産物として



開発したすっぽんの土産物

同館で販売するほか、加工食品として商品化して、新たな販路を開拓するという経営革新計画策定につなげていった。

開発した土産物は、まずは宿泊客向けのお土産として販売を始め、着実に売り上げを伸ばしている。

今後は町の土産物としての販売やネット販売を企図して、保健所の指導を仰ぐほか、国の「知財経営コンサルティング支援」を活用したマーケティングや販路開拓を検討中だ。

同館の新たな売り上げ向上領域の創出と、同館の魅力の発信によって宿泊の誘導にもつながるものとして期待している。

支援の経過

期間	支援内容
2018年4月～	持続化補助金の申請・実行支援
7月～	経営革新計画の策定支援
8月～	販売戦略支援
2019年5月～	知財経営コンサルティング支援

会社概要

会社名：萬鷹旅館
住所：岩手県和賀郡西和賀町湯川152-108-1
電話番号：0197-82-2304
URL：<http://mantakaryokan.com/>
代表者名：高橋勝宏
創業年：1931年
従業員数：1名
商工会名・担当者名：西和賀商工会・三浦睦