



おもてなしスペースを設置して 笑顔の創出と来店頻度の向上を図る

課題

イートインスペースの新設で 来店頻度を高めたい

県内産の牛肉、豚肉、鶏肉を中心とした精肉と、総菜、加工品を販売する上神田精肉店。総菜は、東京の仕出し料亭で修業した経験をもつ店主こだわりの手づくりで、「サクッとふんわりお肉屋さんのカレーパン」「普代の昆布入り和牛メンチカツ」などが好評だ。加工品の一番人気は、2008年に普代商工会の支援で小規模事業者持続化補助金を活用して開発したオリジナル焼肉用「特製生たれ」だ。粗く刻んだ普代村特産の昆布のうまみ、生の香味野菜の香り、果実の自然な甘みを絶妙のバランスで組み合わせ、非加熱製法で仕上げたタレは、店販、道の駅、スーパー、ネット販売などで年間1万本売り上げるヒット商品となっている。

この店の魅力は、商品力だけではない。「お客様の毎日のお買いもの時間を笑顔溢れる楽しい時間に」という考えから、コスプレデーと題したイベントを月1回開催している。スタッフが趣向を凝らしたコスプレ姿で接客にあたるのだ。コスプレは、おひなさまやちびまる子ちゃん、大坂なおみ選手など、その時々話題に沿った題材で、来合わせた客から思わず笑顔がこぼれる。これがテレビや新聞、ラジオで幾度となく取り上げられ、SNS上でも大きな話題をまく人気イベントに成長し、地域外からも多くの来店客を集めるようになった。コストを掛けずに宣伝ができるチャンスだとして、メディアの取材に積極的に応じるうちに、同店は町の起爆剤のような存在になってきた。

そこで経営者は、来店客をおもてなしする場としてイートインスペースの新設と、看板商品のブランド力強化のため「特製生たれ」の関連商品を開発したいと考えた。



開発したタレ製品のシリーズ

での機能をもたせることとした。

あわせて「特製生たれ」の新シリーズとして梅ぼん、胡麻ぼんの開発を支援。開発した梅ぼんは、早速 JAL のファーストクラス機内食にも採用され、同店のブランド力の向上と売り上げアップに貢献するものとなった。

今後は、新たに「浜潮だし」の開発支援、商店街の活性化支援などに取り組み、同店の経営の維持拡大に伴走していく。

経営革新計画の策定については、実現可能な売り上げ目標、営業計画を作成、2019年12月に経営革新計画の承認にこぎつけた。

支援の経過

期間	支援内容
2014年4月～2015年4月	「特製生たれ」の姉妹品開発支援
2017年5月～2018年4月	宅配サービス事業支援
2018年5月～2019年3月	「浜潮だし」の開発と商店街の活性化支援

支援

情報拠点づくりと ブランド力の強化を支援

コスプレデーが、お客様に笑顔になっていただきたいという願いから始まったことから、「笑顔の木(機)を育もう」をキャッチフレーズに、店とお客、お客同士のふれあいで笑顔の育む場をしたいとイートインスペースの設置を決めた。店頭の外装を工夫し、コストを最小限に抑えて簡易イートインスペースを確保。店も来店客も、双方向で情報を掲示できるメッセージボードを設け、話題の共有、情報発信拠点とし

会社概要

会社名：上神田精肉店
住所：岩手県下閉伊郡普代村第13地割字普代112-6
電話番号：0194-35-2210
代表者名：上神田啓二
創業年：2010年
従業員数：5名
商工会名・担当者名：普代商工会・富岡勉