

「包丁コンサルティング」などの 包丁研ぎサービスの販路開拓

課題

自社のサービスの 新規顧客を獲得したい

刃研ぎ屋イタバは、十日町市にある刃物の修理・販売の会社だ。魚市場でのマグロの調理・加工、スーパーでの水産部などで勤務後、包丁メーカーで製造に従事した経験をもつ経営者が独立し、開業した。当初は営業車に工作機械を積んでホテルやスーパーの調理部門を中心に営業を行ってきたが、一般家庭の包丁研ぎのニーズの高まりから、その後、スーパー店頭での包丁研ぎや販売を開始。現在は、長男（後継者）と2名で事業を行っている。

さらに、スーパーの調理部門や飲食店向けに、包丁や砥石をリースするとともに、研ぎ直しなどのメンテナンス・管理をサポートする「包丁コンサルティング」を行っているのも大きな特長。これは国内では同社だけのサービスで、顧客にとっては、包丁を研ぐ作業や時間を削減でき、常にいい状態で包丁を使えるというメリットがある。

このような高い技術力をもち、便利なサービスを行う同社だが、自社のPR不足から認知度が低く、なかなか販路開拓が進まないという課題を抱えていた。既存顧客を維持しながら、新規顧客をいかに獲得するか。その課題解決に向け、水沢商工会が支援を行った。

支援

持続化補助金で 積極的な情報発信へ

商工会ではまず2014年、持続化補助金の活用を支援。営業車両用にマグネットで貼る看板を新デザインで作成。看板を貼った車で各地に配達などに行くことによる認知度アップを図った。合わせて、店頭での修理販売の際に使う立看板も制作した。その後も、販路開拓の効果を検証しながら、売り上げを伸ばすための仕組みづくりとともに、財務分析なども実施して支援した。

2017年には、伴走型補助金による経営分析セミナー、事業計画策定セミナーに参加してもらい、事業計画の策定を支援。そのブラッシュアップのため、専門家派遣も実施し、資金計画や収支計画、業務のオペレーション、販売先へのメリットの提示、包丁メンテナンスリースの実験店舗づくりの観点から知識を深めてもらった。

2018年にも持続化補助金を活用し、情報発信による販路



包丁研ぎの作業風景

開拓を支援。ホームページを制作するとともに、スーパー店頭で行っている一般顧客への包丁研ぎサービスの開催予告などをSNSと連携して積極的に行い、新規顧客の獲得を促進。また、今まで訪問営業のみだった包丁メンテナンスリースについても、ホームページに掲載し、新規取引先の獲得を目指した。

また、同年は後継者が専従者として事業に従事することになったため、刃研ぎ用の工作機械を増設。スーパーでの一般向け包丁研ぎサービスの研ぎ時間の短縮により、顧客の回転効率が向上した。

支援の経過

期間	支援内容
2014年	持続化補助金の申請・実行支援
2015年～	持続化補助金実行後のフォローアップ
2017年	伴走型補助金（専門家派遣）による販路開拓のプラン作成支援
2018年	持続化補助金の申請・実行支援

会社概要

会社名：刃研ぎ屋イタバ
住所：新潟県十日町市安養寺乙284-1
電話番号：025-758-4161
URL：https://itaba.net
代表者名：板場照美
創業年：1996年
従業員数：1名（専従者・長男）
商工会名・担当者名：水沢商工会・田邊亮