

# 人気の自家製コロッケを特産品化。 商圈外の新規顧客獲得を目指す

## 課題

## 人口減少や若者客の 流出による顧客減少

1995年創業の「だймо」は、十日町市川西地域上野地区にあるミニスーパーだ。地区唯一の飲食料品小売店である地域に根ざした店として、いわば近隣住民に欠かせないライフラインの一部となっている。ミニスーパーながら品揃えは豊富で、肉や野菜、魚といった生鮮食品も扱っており、店の名物商品は、バリエーションも豊富な自家製コロッケ。地域住民に根強い人気があるオリジナル商品だ。

しかし、そんな店でも地域の人口減少の影響は深刻だ。顧客は減少が続いており、周辺に競合店がないとはいえ、このままではさらなる売り上げの減少は避けられない。さらに、車を利用する若者や単身者が市街地にある大型スーパーに流れていることも、顧客減少に拍車をかけていた。

なんとか、この状況を打開できないか。そのためには、地域に根ざした店というスタンスは維持しながらも、既存商圈外への販路開拓が必要だった。そこで、白羽の矢が立ったのが、自家製コロッケ。これを特産品化することだった。

## 支援

## 生産体制や品質の向上に 持続化補助金を活用

コロッケで商圈外からの顧客獲得を目指す同社では、川西商工会の支援のもと、2016年に小規模持続化補助金を活用。最新のフライヤー（揚げ物製造機）を導入した。これにより、生産数量や生産効率が大幅に向上したとともに、「じゃがいもゴロッとコロッケ」という新商品の開発にもつながった。また、PR用のホームページの作成やチラシの配布を実施し、地域外への広報活動を行った。

ただし、生産体制の強化や広報活動だけでは特産品化には不十分。肝心の自家製コロッケそのものの味や見た目といった品質の向上も大きな課題だ。

そこで、2018年にも、持続化補助金を活用。「揚げ物分子調理器」を導入することにした。これは、フライヤーに取り付け、1秒間に5万回の電波振動を発生させることで、揚げ物がおいしく揚がるという機器。まだ、全国的に導入している店舗が少なく、その点で話題性にもつながることが期待された。

また、さらなる来店客増加の起爆剤として、十日町市が3



持続化補助金で導入したフライヤーと分子調理器（左上）

年に1度開催している「大地の芸術祭」を有効活用したPRも行った結果、芸術祭の期間中は多くの観光客が来店し、自家製コロッケを購入した。

こうした取り組みにより、新潟日報の冊子で紹介されるなど着実に知名度がアップし、特産品化が進んでいる。今後は、冷凍加工による遠隔地への販売やホームページでの通信販売も検討するなど、同社は次の展開を見据えている。

### 支援の経過

期間	支援内容
2016年4月	ヒアリング、現状把握
5月	持続化補助金の申請支援
2018年4月	ヒアリング、現状把握
5月	持続化補助金の申請支援
2019年1月	事業実施後のフォローアップ

### 会社概要

会社名：食料品と惣菜の店 だймо  
住所：新潟県十日町市上野甲854-1  
電話番号：025-768-3630  
URL：http://sfc-daimo.com  
代表者名：代表 渡貫文人  
創業年：1995年  
従業員数：3名  
商工会名・担当者名：川西商工会・志田光