

3回の経営革新計画の連続した 取り組みでステップアップ

課題

債務による赤字体質で 資金繰りが悪化

哲多町で薬膳料理の店「哲多 食源の里 祥華」を営む有限会社楓。同店は、地元のブランド牛「千屋牛」や有機無農薬野菜を使った薬膳料理や懐石料理、仕出しなどを提供しており、市内に住む客を中心に年間3万人以上が来店する。

そんな同店も、かつて売上げが低迷し、赤字体質から経営悪化に陥っていた。そこで、阿哲商工会が支援に乗り出したのが2010年のことである。

商工会では2011年、資金繰りの改善を喫緊の課題として、経営改善にポイントをおいた経営革新計画の策定を支援。その当時は、債務状況を把握して債務整理を行い、経営の安定化を図ることに力点が置かれ、メニュー開発にまでいたらなかった。

そして2015年、2017年にも同店は経営革新計画を策定し、改善に向けて取り組んだ。

支援

段階的に経営改善から 新メニュー開発、人材育成へ

3回にわたって取り組んだ経営革新計画によって同店の経営改善は大きく成功。赤字体質からの脱却を図ることもできた。

地域ブランドの「千屋牛」を使った新メニューも誕生した。これまで千屋牛の魅力を引き出すための料理法を研究してきたが、試行錯誤の末にたどり着いたのが、すっきりとしたダシでしゃぶしゃぶのように味わう「北大路魯山人風すき焼き」である。開発にあたっては専門家派遣で食のコーディネーターの助言のもと、コンセプトを固めていった。

このほか店内改装も実施。純和風の部屋ながら、テーブルとイスを採用し、くつろいで食事ができる空間に。トイレや床のバリアフリー化も進めた。

こうした取り組みに加えて、3回目の経営革新計画を作成する際には、さらなる差別化を目指して社員全員で策定に参加。商工会の経営指導員同席のもと、月に1回ミーティングを行い、方向性を共有。人材育成にもつながった。

この連続した取り組みは、さまざまな成果をもたらした。社員全員により、①経営指針策定プロジェクト、②経営理念の変更、③今後あるべき姿として10年後ビジョンの策定、



千屋牛を使ったすき焼きの新商品

④未来予想図、⑤現状分析（SWOT分析）、⑥中期経営改革を検討・実施ができるようになり、PDCAが効果的に機能するようになり、利益を生み出せる体制づくりができたことは大きい。

着実にステップアップを続ける同店は、今後2年間は社員教育に力を入れ、その後は多店舗展開を目指している。最終的には、地域の飲食店を支援する「食のコンサルティング業」で、地域資源を活かしたおもてなしを展開するのが目標だ。

支援の経過

期間	支援内容
2011年3月～5月	経営革新計画の策定支援
6月～2012年7月	資金繰り作成による債務整理
2015年3月～4月	経営革新計画の策定支援
2017年12月～ 2018年3月	経営革新計画の策定支援
2018年5月～8月	10年ビジョンを全社員で策定

会社概要

会社名：有限会社楓
住所：岡山県新見市哲多町宮河内1113-1
電話番号：0867-96-2106
URL：https://www.shouka.biz/
代表者名：取締役社長 井上富男
創業年：1949年
従業員数：5名
商工会名・担当者名：阿哲商工会・志田陽祐