

# 行きます。聞きます。提案します

～商工会の支援事例～ 15

宝達志水町商工会

## 創業者に寄り添った継続的な支援

支援先：からあげ専門店おっSAMA

### 能登地区初の からあげ専門店を開業

「からあげ専門店おっSAMA」は、県外のホテル等で勤めていた原真治氏が、地元へ戻り、平成二十八年六月に開業したお店です。店名の「おっさま」とは、地域の方言で「次男」のことで、店主は、小さい頃から、「おっさま」と呼ばれていたこともあり、店名としました。国産若鶏のもも肉を、注文を受けてから揚げ、出来たてのアツアツを提供しています。

店主との初回面談は、開業日のわずか二週間前で、オープンにむけて準備に追われていた時期でしたので、まずは、開業に係る諸手続きや経理面について記帳専任職員と連携してサポートしました。



「からあげ」は、オリジナル、カレー味、ピリ辛味の3種類

### 創業塾受講を機に 事業計画づくりを支援

当会では、新規事業として「創業塾」の開催を企画していたこともあり、その受講をお勧めし、事業計画づくりの大切さに気づいていただくことのほか、経営知識の向上や事業の強み把握、経営方針の明確化に努めていたできました。

その後、店主が創業塾で作成した事業計画を基本に、そのブラシユアッパを行いました。

### 持続化補助金で イトインコーナーを新設

「おっSAMA」は、テイク

アウト専門店として開業したので、飲食スペースがないと分かつと、お客が帰ってしまつたり、「揚げたてをすぐに食べたい」ということで車内で召し上がる方も多いことが事業計画づくりの過程で分かりました。

そこで、小規模事業者持続化補助金を活用し、イトインコーナーを新たに設置することにし、新規顧客を逃しているという課題の解決を図りました。また、店内限定メニューとして中国料理のひとつの「油淋鶏（ユリーンチー）」の提供も始め、ランチ時の来店数増加につながりました。



店主の原氏と奥様

### 地域資源を使用した 新商品を開発

お客の中には、「皮の部分で沢山入れて欲しい」、「鶏皮が好きなので、皮だけのからあげを作ってほしい」と要望をされる方がいたため、サービスで鶏皮

のからあげを提供していました。また店主は、からあげを揚げる際に剥がれる皮の部分をおやつに食べていましたが、この味と食感に絶対売り物になると感じており、この商品化に向け商工会に相談がありました。

そこで次のステップとして、客単価向上と店売り以外の新たな販路を開拓するための計画を事業主と共に検討を重ね策定しました。

その際、地域資源を活用することと利用できる様々な施策があることを説明し、「宝達志水町ふるさと産品振興事業助成金」の採択を受け開発に着手しました。

### 店主のおやつが 新商品に变身

新商品の「鶏皮せんべい」は、秘伝のタレに二日間漬けた鶏皮を、宝達葛と地元産米粉をブレンドした特製のつけ粉にまぶして揚げたものです。

鶏皮のぷよぷよとした食感が苦手だという方もおられるため、米粉と宝達葛を使用することにより、「パリパリ感」、「サクサク感」といった食感をさらに高めることに成功しました。鶏皮にはアルコールを分解する効果やコラーゲンによる美容効果も期待できるため、女性や子供さんにも安心して召し上がっていただくことができます。

現在、更に「おっSAMA」の知名度アップのため二回目の小規模事業者持続化補助金の採択を受け、新たにネット販売の準備も進めているところです。



宝達葛と地元産米粉を使用した「鶏皮せんべい」

### 担当経営指導員から一言

今回、創業塾での集団指導から始まり、事業計画策定及び実行への個社支援へとスムーズにつなげることができました。今後も、創業後の持続的経営が図られるよう創業者に寄り添った支援を行っていきたくと考えています。

担当経営指導員

宝達志水町商工会

今西 真

からあげ専門店おっSAMA

〒九二九-1415

羽咋郡宝達志水町敷浪ハ

二二〇一四

TEL〇七六七-二三四〇一七

今西指導員の行った「からあげ専門店おっSAMA」様への支援は、平成三十年石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。