



内灘町の高台にある創作料理レストラン永(えい)。平成三十年にオープンし、代表と両親が切り盛りしています。看板メニューは「炙り牛のわっぱまぶし」。同店の独自性は全てのメイン料理



現況の打開について面談を重ねた結果、新たに開始した取り組みが「創作料理専門店が行う手作り総菜の量り売り」です。

### 手作り総菜の量り売りを開始

に付いてくる手作り総菜のビュッフェで、趣向を凝らし、丁寧調理した約二十種類の料理が店内を彩ります。令和二年に端を発したコロナ禍が業界に深刻な影響を与える中、弁当やオードブルの販売に乗り出したものの、イトインの急激な客数減を補填するには至らず、休業協力金の申請について相談を受けたことが今回の支援の契機となりました。

### 毎日の食卓を贅沢に

これまでビュッフェとして提供していた料理の一部を量り売りするもので、売上の維持やロスの削減を通じて、利益率の改善につながると考えました。商品を陳列する冷蔵ショーケースの取得や市場への浸透を図るため、活用できる支援策の中から県補助金の申請を提案。採択に向けて経営戦略の立案を支援しました。

### 販売促進の後押し

新規事業の販売促進にあ

ターゲットを、同町に住む住し家庭と仕事の両立に日々奮闘する三十〜五十歳代の主婦に設定。「デパ地下総菜のクオリティ」を値頃かつ近所で購入できるような利用シーンを想定し、外食すら負い目を感じるような抑圧的な生活の中で、「毎日の食卓くらいは手間を掛けずに少しだけ贅沢にしたい」との利用者の『内食』需要に応えるものです。

### 変化と進化を続けるレストラン

同店が掲げるテーマは「変化と進化」。刻々と多様化する消費者のニーズにきめ細やかに対応し、心地よい時間を提供することが狙

★Instagram読者先行告知!  
**野菜デリ量り売り**  
**2月17日(木)から**  
**先行販売スタート!**  
 詳しくは画像をチェック!  
 お電話での取り置きも可能!  
 店頭販売時間  
 11:30~14:00(※)  
※14:00以降に予約分を取り、直接購入希望のお客様は、14:00までにご来店を御祈り申し上げます。  
 しばらくの間、販売時間を限定して実施させていただきます。

たり、チラシ、ノボリ、タペストリーの制作を支援。主力購買層の生活様式や商材の特性を踏まえ、『野菜デリ』という独自の造語を前面に打ち出して発信しました。選定した主力商圏内に折り込みチラシを配布するに当たり、新聞購読者における保管期間の長期化と集客力の向上を狙って『使用期限付きクーポン券』の付与を提案しました。来店者に対する特典として、イタリア製グラスを贈呈する内容です。購買層である主婦を中心に評判は上々でした。



いです。前述した「ビュッフェ」の自在な変化も楽しみの一つ。顧客が家庭菜園から持ち込んだ野菜がその日にはハーブの香りをまとったグレル料理として並んだり、お得な飲み放題(別料金)に希少な美酒が登場したりすることも。コロナ禍において新たな売り方を得た同店の強みは、これからも刻々と変化と進化を続けていくことと思います。

内灘町商工会 経営指導員

木村 智之

永(えい)

〒九二〇一〇二六五

河北郡内灘町大学2-280

TEL 〇八〇一 九五三三四二二

この事例は令和四年度石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。