

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組む小規模・中小企業をご紹介。

うなぎやすつぽんの 魅力と価値を発信し 新たな顧客を獲得

アンテナを張り巡らせ 外販ニーズに叶う商品を開発

佐竹さんは、創業以来、手頃な価格でおいしく食べられるうなぎ・すつぽん専門店として、店内飲食に加えて、テイクアウトや宅配サービスに力を注いできました。「お店と同じ味をご家庭でも」という思いで、蒲焼のレトルトパックやすつぽんスープ、うなぎ茶漬やすつぽん飴等、ほかにはないこだわりメニュー・ギフト商品の開発に積極的です。

統括マネージャー 佐竹 佳代子さん
 店長 村田 昇さん
 取締役社長 佐竹 幸夫さん
 山田経営支援員

すつぽんには滋養強壯のイメージがありますが、定期的に出店している催事では健康や美容に関心を持つ女性客が多いことから、「ニーズを掘り起こせば、外販の可能性を広げられるのではないかと佐竹さんは考えました。ビジネスサポートデスク 山田経営支援員

の継続的なサポートのもと、専門家によるアドバイスや補助金等を活用しながら新規顧客の獲得に向けた取り組みを進めました。

女性の心をくすぐる売り方や 見せ方で魅力を発信

女性や若い世代が手に取ってくれる工夫をし、女性書家がデザインした京都らしく雅やかな商品パッケージをシリーズ展開しているほか、店長自慢のレシピをふんだんに盛り込んだ「すつぽん読本」、薬膳アドバイザー監修による「薬膳すつぽんレシピ」を作成。「売り方や見せ方を変えることで、すつぽんの魅力を発信できれば」と話します。

昨年は、補助金を用いて、すつぽん鍋セット等、新メニューを加えた宅

配専用チラシを作成し、配布しました。結果、新たにファミリー層から注文が寄せられる等、「おうち需要」の掘り起こしにつながっています。

経営環境の変化や消費者 ニーズに応じた店舗づくり

経営環境が刻々と変化する中、「経営支援員はさまざまな課題にも応えてくれる、頼りになる存在です」と佐竹さんは話します。新年度を迎え、若く意欲のあるスタッフを店長に抜擢し、消費者ニーズに応える新たな店づくり、サービス提供を目指しています。「例えば、スマホを使ったオーダーシステム等、ITで顧客の利便性を高めていきたいですね」と佐竹さん。佐竹さんの顧客対応の挑戦はまだまだ続きます。



(写真左) すつぽん純生スープ (500g)
 (写真右) すつぽん鍋スープ (肉100gスープ400g)

黄金に光るすつぽんスープは、時間をかけてコトコト炊き上げた自慢の逸品。コラーゲンやアミノ酸等からだに嬉しい栄養がたっぷり! 幅広い料理に活用できますので、ぜひお試しください!



経営のご相談は
お近くのBSD
(ビジネスサポートデスク)まで!



京都舞坂有限会社
 京都市下京区朱雀北ノ口町2番地
 ☎075-315-1416
<https://maisaka.com/>