

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。

心尽くしのデザートを上質ステーキとともに味わう 居心地の良い空間づくり

デザートメニューで
値上げを上回る顧客満足を

嵐山観光のメインスポットから

歩くこと数分、最高品質の阿波牛ステーキや旬の京野菜等、厳選素材にこだわった隠れ家レストラン「ぼるた」が人気を集めています。

原材料費高騰の中、従来の価格を維持することが難しく、値上げを検討したものの、「客離れの不安があつて、なかなか踏み切れなかつた」と店主の佐々木武さん。「価格を上げてもお客様に満足いただくためには何が必要か？」を考えることからスタートしたといいます。お客様から「もっとゆつくり食事を楽しみたい」という声が寄せられることが多かったため、洛西ビジネスサポートデスク瀬下経営支援員のサポートで、新たに食後のデザートメニューを開発して、顧客の満足度

向上を目指しました。

効率化を図りつつ、
「食後」に新たな価値を提供

補助金を活用しアイスクリームメーカーとコーヒーマシンを導入。パティシエ兼ソムリエである娘の智佳子さんが手作りする、季節のフルーツやクッキーをトッピングした華やかなクリームパフェは、食後の時間を豊かに彩ります。また、高齢の奥様が時間をかけて手淹れしていたスモールサイズのデミタスコヒーを、ボタン一つで素早く提供できるレギュラーサイズに変えることで負担を軽減。「メニューの充実とオペレーションの効率化を両立できた」と振り返ります。昨年9月、価格改定と同時にデザートメニューをリニューアルしたところ、記念日等の利用が増加。口コミで訪れるインバウンドのお客

様も少なくありません。「ゆつたりと過ごしていただくことで、満足度向上と売上アップにつながっている」と話します。

経営者の視点を磨き
持続的な事業成長を目指す

これまで京都商工会議所の各種支援メニューを活用し、ホームページ開設やSNSでの情報発信、予約システムの導入等にも取り組んできました。特にホームページの作成支援を通じて「私たちの強みやこだわりを明確にできた」と智佳子さん。

今後は、経営理念の策定や売上・顧客管理等のDXを進め、「経営者の視点で事業の成長を目指したい」という智佳子さんの夢は、武さんが焼き上げるステーキの芳ばしい香りのように熱く未来へと広がっています。



厳選素材のステーキと旬野菜、自家製パフェで特別なひとときを。落ち着いた空間で、ゆつたりと特別な時間をお楽しみください。

瀬下経営支援員

代表 佐々木 武さん

パティシエ兼ソムリエ
佐々木 智佳子さん

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!

ぼるた

京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町4-3

☎075-881-5544

<https://boruta.jp/>