小規模事業者持続化補助金を活用して

（三豊市商工会）

キッチンカー導入による居酒屋の挑戦

会社説明

当店は、現在39歳の店主が高校在学中に調理師免許を取得し、日本料理店や寿司店で働いた後、平成26年に開業した割烹居酒屋です。

店内に生け簀を完備し、鮮度はもちろん盛り付けの演出も好評です。日本酒、焼酎等にもこだわり、定番から隠れた銘酒まで常時100種類のアルコールの品揃えがあります。

持続化補助金の活用

一昨年に商工会のご支援で持続化補助金を活用して液体凍結機を導入したことで、通常の冷凍方法に比べ鮮度が格段に良くなり、当店こだわりの地物魚介類をいつでも新鮮な状態で提供でき、また新たな調理方法によりメニューバリエーションが充実したことから、これまでのサラリーマンや年配客に加え、女性を中心とした小グループや土日の家族連れの増加に繋がりました。

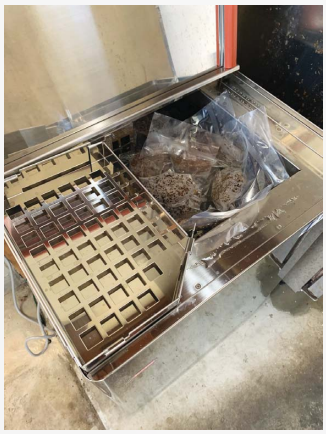
しかし、居酒屋需要は長引くコロナ禍から抜け出せる気配がなく、テイクアウトやデリバリーへの展開が必要と考え、地元の異業種協力店から売場の提供を受けてテイクアウトの弁当や総菜等を始めたことで一定の売上は確保できたものの、従来の水準には戻っていない状況です。

そこで、1年後にコロナ前の売上まで回復させることを目標にキッチンカーによる移動販売を計画し、その購入費用の一部は再度持続化補助金をお願いすることとして申請を行い、先般採択を受けたところです。

今後の展開

現在はキッチンカーの導入目前ですが、移動販売により、その場で出来たての味を楽しんでもらうだけでなく、地元食材をオフィス街やイベント会場などで提供してより多くの消費者に知ってもらうことで、ビジネスチャンスが広がり、地域を盛り上げるきっかけにもなると考えています。

多様な可能性を持つキッチンカーの導入により、コロナ禍の閉塞感を払拭し、楽しさや美味しさを地域の隅々まで届けられると期待しています。



三豊市商工会
経営指導員　藤田　剛史

当店には、開業直後から支援を行っています。店主の常に前向きな経営姿勢と、コロナ禍の逆風に立ち向かい地域を盛り上げたいとの強い意志に感銘を受け、その熱意に応えるべく支援してきました。補助金の活用により今後の方向性や目標（攻めの経営）を可視化できたことで、常に夢を追いかけ地域を盛り上げてほしいと応援しています。

店舗情報

割烹居酒屋　隼

住　　所　三豊市高瀬町新名671-4
電　　話　0875-23-7475
H　　P　http://www.izakaya-shun.com/