

小規模事業者持続化補助金を活用して (高松市牟礼庵治商工会)

「やきとり屋が、カフェを開業、新たな顧客層の取込を図る」

会社説明

当店は、高松市牟礼町にて、昼はコーヒーと手作りスイーツが自慢のカフェとして、また、夜は国産地鶏のみを扱う焼き鳥屋として、二刀流の営業を行っています。

2019年10月に開店し、2022年8月の移転前までは夜の営業のみで、地域密着型をモットーに、県産オリブ地鶏「瀬戸赤どり」や県産アスパラガス「さぬきのめざめ」を提供し、県内外のお客様からご好評をいただいておりますが、総座席数16席と手狭だったため、お客様の強い要望もあり、移転を考えたようになりました。

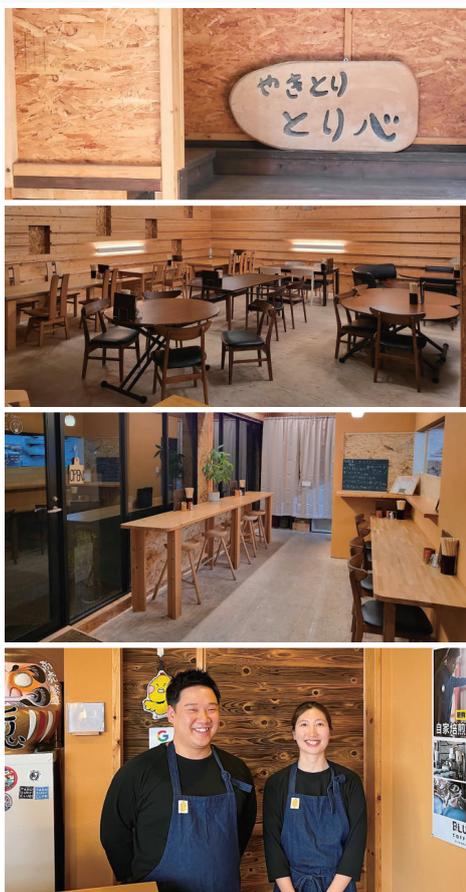
小規模事業者持続化補助金の活用

移転前の夜の営業では、来店されるお客様は男性が大半で、かつ、40歳以上の年齢層がメインになっており、女性のお客様など新たな顧客層を取り込むことが課題になっていました。

そこで、店舗の移転を機に、女性顧客を取り込むべく、昼のランチ時間帯にカフェを営業して、焼き鳥のイメージを払拭するようなコーヒー・デザート等のメニューを提供したいと考え、必要な機材の調達について、地元の牟礼庵治商工会に相談しました。

補助金の活用

担当指導員の方と相談した結果、小規模事業者持続化補助金へ



チャレンジすることとなり、事業計画の策定の際に機材の購入だけでなく、カフェのオープンSNSで発信することやチラシのポスティングを行うことも追加した上で、補助金の申請を行いました。

こうして頂いた持続化補助金を活用して、必要な機材を調達し、店舗を現在地に移転。座席数40席とこれまでの2倍以上の広さの店舗にてリニューアルオープンし、カフェの営業を開始しました。

今後の展望

移転当初は、コーヒーとデザート等の軽食のみ提供していましたが、お客様からの要望もあり、現在は週替わりランチメニューの提供も行なっています。

より多くのお客様に足を運んでいただけるような店舗づくりを行い、焼き鳥を食べに来られたお客様には、次はカフェに来ていただいたお客様には、今度は焼き鳥を食べに来たいと思っただけのように努めていきたいと考えています。



高松市牟礼庵治商工会
経営指導員 土屋 駿

今回ご支援を行って行く中で、一番重要だと思ったことは、「とり心」様の今後の経営ビジョンについてです。店舗の移転、お昼時間帯での営業開始、このステップを行うことの意味と今後のビジョンを重ね合わせ、いろいろな提案をさせていただきました。成長段階にある「とり心」様、その成長度合いをより大きくするために今後どうするかを一緒に考えさせていただきましたと思っています。

店舗情報

(夜) 大衆やきとり とり心、(昼) SHIN cafe

住所 高松市牟礼町大町 971-5 2F
営業時間 夜 月曜～木曜 17:00～22:00 金、土、祝日 17:00～23:00
昼 11:00～16:00
定休日 夜 日曜日 昼 土曜日・日曜日・祝日
電話 090-6286-1020
HP 夜 https://www.instagram.com/tori_shin2019/?hl=ja
昼 <https://www.instagram.com/shincafe.11/?hl=ja>

