

小規模事業者持続化補助金を活用して (丸亀市飯綾商工会)

店舗のバリアフリー化・物販強化策による顧客層の拡大・売上向上

会社説明

当店は2012年9月に丸亀市綾歌町で開業したフルサービスのうどん店で、国産小麦100%を使用し出来立てを提供しています。店名である『麦香(ばくか)』の由来は、麦(むぎ)の香(かおり)にこだわった讃岐うどん専門店であることから名付けられました。代表が製麺会社で勤めていたこともあり、麺の材料である小麦粉は自分が納得できるものを使いたいと思い、現在店舗で提供しているうどんが完成しました。うどんの麺や出汁は厳選した素材を、天ぷら・トッピングには地産地消にこだわり、地元香川で採れた新鮮な旬の野菜や地鶏などを使用しています。

事業課題

急激な少子高齢化に直面している地方では、持続的な売上成長を実現するためにも顧客層の新規開拓は欠かせません。当店は居抜き物件を活用し開業したため建物も相当古く、バリアフリーの整備状況が進んでいないことが課題でした。また、休日には県外からのお客様が多いことから物販も人気でしたが、スペースが狭小なため目立たず販売機会の損失が発生していたことも課題でした。

小規模事業者持続化補助金の活用

幅広い顧客層に来店していただける店舗改装と、来店顧客の客単価向上のための物販事業の強化を実施し店舗売上の向



上を図り、他店との差別化と経営の安定化を行いました。店舗全体におけるバリアフリー化ではスロープや洋式トイレの設置、ゆとりある通路と席の確保を行い、物販事業の強化では物販スペースを拡大し棚を増設するなどの本格設置を行いました。今まで利用が少なかった幅広い顧客層のニーズに対応することで、今後さらなる当店周辺の過疎化及び高齢化が見込まれる中でも売上の向上に繋げることができました。

今後の展開

昔の味を守りつつも地元の食材を使った季節限定メニューなど新しい味の開発を行い、顧客満足度向上を図りながら、今後も地元の皆様に愛される地域に根差したうどん店を営み、地域の活性化に貢献できるよう精進して参ります。



丸亀市飯綾商工会

経営指導員 三木 翔太

代表は、地元食材を積極的に活用したメニュー作りなど、地域貢献を第一に考えたうどん店を経営しています。今回の取り組みである大規模な改装工事、販路開拓の他に地域の高齢化など地元へ寄り添うための事業計画策定のご相談をいただいた事がきっかけでした。

人手不足が問題となる中、早からのタブレットオーダーシステム導入など目まぐるしく変化する時代にスピード感を持って対応する代表は、今後さらなる挑戦が求められると思います。引き続き、商工会として情報提供・経営支援を通して、店舗の経営安定と成長の支援に取り組む、今後も地域の貢献に奮闘している代表を精一杯サポートしていきたいと考えております。

店舗情報

麦香うどん

住所 丸亀市綾歌町岡田上1898-3
営業時間 10:00~15:00
定休日 水曜日
電話 0877-86-2910
ホームページ <https://bakuka-udon.jp/>

