

タブレットやマイクを購入し オンラインレッスンの システムを構築。

福岡市 教養・技能教授業

株式会社 フカノ楽器店



1959年創業。楽器販売とヤマハ音楽教室、ピアノ教室の7店舗を運営。現在生徒在籍数は1,000名。2011年には音楽を使った高齢者介護予防事業「音楽サロン」を開始。参加者数は年間累計30,000名に達する。現在、事業後継者のご子息と共に経営。

所在地 福岡県福岡市南区井尻 4-2-51

電話番号 092-501-4056

<https://music-school.jp>



企業情報



経営革新の概要

オンラインレッスンの実現を目指して。

ヤマハの特約店として福岡市周辺で7カ所運営している対面式の音楽教室が、感染予防のため3カ月間休校となりました。オンラインレッスンに踏み切る過程では、通信環境や音質の懸念は残りましたが、できることを模索しシステムを構築。補助金でタブレット、スタンド、スピーカーを20セット購入し、各教室に設置しました。

取組み・挑戦

グルーブレッスンの短所を改善。

4月から運用を開始し、特に喜ばれたのがグルーブレッスンの見学です。従来は授業の振替ができない規定でした。しかしzoomでライブ配信ができるようになったことで「兄弟が熱を出して親に送迎してもらえない」などの理由から欠席していた生徒が見学できるようになり、保護者様にも好評をいただいています。

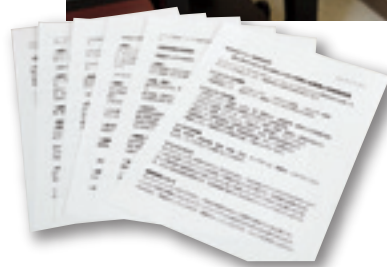
これからに向けて

柔軟なレッスン体系を新たな強みに。

生徒一人ひとりにとって最適なレッスンをお届けできるよう、新型コロナウイルス収束後もオンラインレッスンと対面レッスンを併用していきたいと考えています。ゆくゆくは誰もが気軽に参加できるオンラインでの発表会やコンサートを実施するなど、柔軟さを強みに展開していきます。



◀今回制作をした、オンラインレッスンの指導用マニュアル(講師用)。

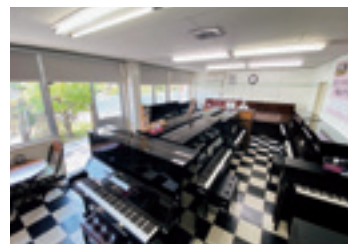


INTERVIEW



代表取締役社長

藤田 和博氏
FUJITA KAZUHIRO



▲生徒と一般向けに楽器も販売。

支援者からの
応援メッセージ



福岡商工会議所
経営指導員
山田 雅彦さん

本事業所は子供達にピアノを通して情緒豊かな人間性育成に大きく貢献してきました。経営基盤強化として各種補助金や経営革新など伴走型の支援を行いました。地域貢献に重きを置いた事業計画は万人が認めるもので、すべて採択され事業体としての優秀さが証明されました。今後も地域貢献に大きく寄与できると確信しております。

福岡の新しい観光資源に。 新様式での船上 BBQ & オンラインで叶う船上ライブ。

福岡市

運輸業・沿海海運業

株式会社 博多マリン観光



2015年創業。福岡市の中心を流れる那珂川での水上遊覧船事業を開始。2017年に法人化。2019年、天神中央公園改修工事に伴い待合室と事務所新設。2021年、能古島航路開設。

所在地 福岡県福岡市博多区中洲
5-4-10-2306

電話番号 092-753-9300

<https://river-cruise.jp/>



企業情報



経営革新の概要

地元福岡での認知度アップのために。

乗船客の8割を占めていた中国・韓国のインバウンド客が皆無となり、地元住民への広報活動に切替えました。ライブ配信サービス「SHOWROOM」を使った船上ライブの中継、Youtubeを活用したオンライン乗船など現地に来られなくても楽しめるコンテンツを企画。その他、ホームページや予約サイトの利便性向上、SNSの活用などネット関連の整備を進めました。

取組み・挑戦

BBQやテラス&バーなど飲食事業を拡充。

もともと目玉だったアーティストによる船上ライブ&観光案内をオンラインで配信するほか、乗船口に設置した川沿いのテラス&バー、貸切もできる船上BBQなど新しいエンターテインメントとして福岡の観光業を盛り上げたいと思っています。

これからに向けて

水路を活用した新たな交通機関として。

福岡・博多の街並みを観光できる遊覧船のほか、ますます地域の役に立てるのが水路を活用した移動手段です。ベイサイドプレイスとの近距離航路開設や、マリンメッセや国際会議場でコンサートが開かれる際、中心地にある乗船場からイベント会場まで送客するルートを開設できないかと考えています。

支援者からの
応援メッセージ



福岡商工会議所
経営指導員
八尋 るみ子さん

現事業である那珂川の遊覧船事業から、能古島・百道浜マリゾンへの博多湾内を走る不定期便新航路の運用を新事業として経営革新承認を希望。専門家による計画書のブラッシュアップなど申請支援を行いました。観光名所を巡る航路は、四季折々の風景がオンラインでも配信できるので、福岡博多の観光客等が増えるよう応援しています。



▲ GoProで臨場感あふれる映像を撮影。



▲ 船先にはオンライン配信用のタブレット。



▲ 乗船前の検温器。

INTERVIEW



代表取締役

湊 卓樹氏
MINATO TSUNAKI

本格江戸前鮓を手軽に。 テイクアウト商品開発と 宣伝広告で顧客を獲得。

福岡市 すし店

二葉鮓 三苦店



3代目を務めた「二葉鮓本店」(福岡市中洲)を実弟に譲り、2005年に独立開業。「売り手よし、買い手よし、世間よし、仕様よし」の「四方よし」をモットーに、地元密着型の店づくりを進める。地域や学校でのボランティア活動の実績も。

所在地 福岡県福岡市東区三苦 6-15-72

電話番号 092-606-6320

<https://futabasushi-mitoma.net/>



企業情報



経営革新の概要

見えなかったテイクアウトの需要を掘り起こす。

営業時間の短縮と来店客の減少が続くなか、新たな取組みとしてオリジナルの和食弁当を開発し、販売をスタートしました。テイクアウトの食材や惣菜の保存用には、冷蔵庫・冷蔵ケース、冷凍庫を購入。さらに、メニュー表のリニューアル及びポスティング、ホームページ・YouTube動画の作成などの宣伝広告を進め、外販の体制を整えました。

取組み・挑戦

1,080円で楽しめる握り寿司入り「和食弁当」。

従来の出前や持ち帰りはハレの日需要がメイン。「テイクアウト」という言葉で値ごろ感を打ち出し、気軽に来店して購入いただける価格設定を目指しました。高性能の冷蔵庫を購入したことで、食材の鮮度を高いレベルで保てるようになり、仕込みの作業が劇的に効率化されました。その結果、お客様からも好評をいただき、私たちの働き方改革にもつながりました。

これからに向けて

ECサイト用商品開発で職人の味を食卓へ。

ネット販売用「寿司屋のたれ」の商品化が課題です。高品質の料理を手ごろな価格で提供できるのは、良い食材が仕入れられる寿司店ならではの強み。今後も「四方よし」の営業を追求します。



◀ 握り5貫と名物「変わりいなり」入りの和食弁当(各1,080円)。



▲ テイクアウト用と店内用のメニュー表。



▲ 「寿司屋のたれ」(左)とオリジナルせんべい(右)。

INTERVIEW



店主

柴田 正章氏
SHIBATA MASAOKI

支援者からの
応援メッセージ



福岡商工会議所
経営指導員
西田 まゆこさん

当所の専門家を活用した事業計画の策定支援を行いました。美味しく高品質なお寿司はもちろん、大将ご夫婦の誠実で明るいお人柄も魅力的な事業所様です。テイクアウト事業をきっかけに、着実にファンを増やされ、地元のみならず広く販路拡大を実現されることと確信しています。今後のネット販売事業の取組みも応援させていただきます。

折りたたみ電動バイクを使った一人運転代行。 自社ホームページ作成で広がる 全国に向けた新規開拓。

福岡市 生活関連サービス業

株式会社 **ACLA**
エー・シー・エル・エー



2010年設立。社員数4名。一人運転代行「バイクワン」事業の運営のほか、広告代理業・映像制作・DiBlasi社日本総合代理店（R70販売・R30販売）などを展開。

所在地 福岡県福岡市博多区美野島 2-7-10

電話番号 092-477-8128

<https://acla.co.jp/>



企業情報



経営革新の概要

ホームページ制作で叶う「非対面営業」。

折りたたみ電動バイクを使った一人運転代行の事業展開をしています。バイクで駆けつけ、バイクを畳み車に載せ、車を運び終えたらバイクを組み立て乗って帰る。レンタカー各社と提携し車の回送業務を行ってきた実績や、バイクの販売と共に新たな事業を展開していく中で、ネットを使った非対面による新規開拓に着手することができました。

取組み・挑戦

リアルに事業が伝わる動画も制作。

バイクの販売に併せ、ビジネスモデルの展開に向け広告をしたところ、半年で300件近い問い合わせをいただきました。しかしながら実際にクロージングできたのは6件。弊社にホームページがなく、どんな会社か分からないことが不安になったようです。今回ホームページや動画を作ったことで、弊社を知ってもらうことができ、事業がより伝わりやすくなりました。

これからに向けて

「取りに行く」「運ぶ」「移動する」がキーワード。

熊本・東京・埼玉・大阪・愛知・三重でもワンマン運転代行の導入をサポートしています。代行・回送・デリバリー、この3事業が一つになったシステム作りに取りかかろうとしています。動力が電気であることも環境に配慮したSDGsへの取組みなので、もっと広げていきたいですね。



◀ 簡単に畳むことができ、コンパクトに収納。



▲ 補助金で動画も制作。



INTERVIEW



代表取締役

池田 州伸氏
IKEDA SHUSHIN

支援者からの
応援メッセージ



福岡商工会議所
経営指導員
西田 まゆこさん

一人運転代行、レンタカー回送事業の営業非対面化に向けて、専門家を活用した事業計画策定支援を行いました。今回のホームページを活用した営業方法により、新規顧客獲得はもちろんだ、一層のサービス充実を実現されることと思います。常に独創的、革新的な発想で事業を展開されており、今後も期待させて頂いています。

設備の構築で製造メーカーへ。 もつ鍋セットに活かす 製造の効率化。

福岡市 専門料理店

有限会社 楽天地



1984年創業。福岡市内で最も古い「もつ鍋専門店」の一つ。現在2代目が継承をしており、福岡市内9店舗のほか、ベトナム・韓国と海外にも進出。

所在地 福岡県福岡市中央区天神 1-10-14

電話番号 092-781-2511

<https://www.rakutenti.com/>



企業情報



経営革新の概要

老舗もつ鍋店の味をいつでも全国どこへでも。

飲食事業が大打撃を受けている今、自慢のもつ鍋セットの需要が高まってきています。専門店のもつ鍋セットといえども外注製造されているところが多く、どうしてもお店で食べる味とは違ってしまふ。自社製造を行ってきた弊社は、手作りであることとお店の味が自慢です。長年培った専門店としてのノウハウを更に活かし、低価格での提供を目指すために、体制の構築を図りました。

取組み・挑戦

設備を揃えたことで、生産効率が2倍3倍に。

まさに社内の産業革命でした。これまで全てを手切り・手詰めで行っていたものを、機械化にしたことで生産効率が一気に2倍3倍に。何より作業負担の軽減に従業員が喜んでくれたことは嬉しいです。セントラルキッチンを設け設備が集約できたことで、HACCPにも対応した生産体制を持つ製造メーカーとしての機能が備わりました。

これからに向けて

「世界のもつ鍋王になる！」

弊社は福岡市内で最大級の席数と店舗を持つ老舗もつ鍋専門店です。社内工場から配送まで一括にできたことで老舗の味そのままに、さまざまな商品開発を通して、全国そして全世界へといち早くお届けします。



▲1時間かかっていた作業も、この「Wチャンバー式大型真空包装機」で約10分にや



▲写真は「レトルト釜」。



INTERVIEW



代表

水谷 崇氏

MIZUTANI TAKASHI

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
澤野 美咲さん

経営革新計画で取組まれているもつ鍋セットの製造販売が計画通り進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。また、新事業展開に必要なと思われる販路開拓の補助金申請等支援を行っていきます。社長の柔軟な発想とご経歴を生かし、当所サービスをフル活用頂き、博多のもつ鍋を全国・全世界に届けていただきたいと思います。

リモートサポートで実現。 オンラインシステムの構築で 講座の確立&販路開拓。

福岡市 家事サービス業

自分整理ナビゲーター



2013年に個人事業として開業。整理収納・掃除を主とした家事代行サービスに加え、企業やサロンの整理収納・売上げアップのための片付けサポートを行う。講師業も行っており、自治体、企業の講演会、個人主催セミナーなども開催。

所在地 福岡県福岡市博多区山王 1-8-10

電話番号 0120-143-173

<https://thoughtful-life.com/>



企業情報



経営革新の概要

整理収納レッスンも全てオンライン化。

今まで「整理・収納・片付けサポート」と「お掃除セミナー」を展開していましたが、コロナ禍で訪問サポートや講演会・セミナーの依頼はすべて中止となりました。現地に行かなくてもサービスが提供できるようにパソコンやカメラ、スイッチャーを導入しオンラインシステムを構築しました。ウェブ上でレッスンもセミナーも開催できるようになり、受講生の方から好評です。

取組み・挑戦

訪問しなくても片付けレッスンが可能に。

「片付けのプロは家やオフィスに訪問するのが当たり前」というのが通念でしたが、間取り図や家の状況を写真で見せていただくことで、リモートでも整理・収納サポートやレッスンができるようになりました。むしろ「家に呼ぶのはちょっと……」という方にも利用しやすくなり、ユーザーの枠が広がっています。

これからに向けて

「掃除道具セット」をネット販売。

受講生方からの要望が多いのが「同じ掃除道具が欲しい」というものです。事前に「掃除道具セット」をネット上で購入していただき、同じ道具を手にしながらいオンラインレッスンができるようにグッズの準備とサイトの整備を進めています。

支援者からの
応援メッセージ



福岡商工会議所
安河内 崇就さん

こちらの細かい修正依頼にもしっかりと対応していただき非常に助かりました。コロナ禍で家にいる時間が多くなった方がたくさんいらっしゃると思います。そんな中、整理収納・お掃除等のリモートサービスという取組みは日本中で求められているものだと思いますので、これからも応援していきたいです。



◀ オンライン会議ツール「ZOOM」を使ったレッスン。



◀ 画面を切り替えるスイッチャー。

INTERVIEW



片付けコンサルタント

宮崎 佐智子氏
MIYAZAKI SACHIKO



▲ オンラインセミナーの様子。

居酒屋から新業態へ。 新しい顧客とターゲットを狙った テイクアウト専門店オープン。

福岡市 酒場・ビヤホール

株式会社 まさかど - 八べえ -



2006年「居酒屋まさかど」をオープン。2008年に「株式会社まさかど」として法人設立。中洲エリアを中心とした飲食店を運営し、2020年テイクアウト専門店「八べえ」オープン。デリバリーや通販業務なども近年展開中。

所在地 福岡県福岡市博多区上川端町 10-15
ローズマンション川端 503 号

電話番号 092-282-6488

企業情報



経営革新の概要

地域密着を理念にテイクアウト専門店をオープン。

居酒屋を2店経営していますが、日替わり弁当やおつまみメニューをウリにしたテイクアウト専門店をオープンしました。店の強みは品数の多さと接客です。日替わりのワンコイン弁当を含めて約20種の弁当に加え、卵焼きや雲仙ハム、唐揚げや牛すじ煮込みなどおつまみメニューは約30種。そのほとんどをスタッフが調理し「手づくりは美味しいね」とお客さまから好評です。

取組み・挑戦

要望に応じてメニューやサービスを拡大。

弊社、居酒屋の経験はありましたが、テイクアウト専門店は初めての挑戦です。単価が数百円なので日商は1万円前後ですが、食べ歩き需要に応じてフルーツサンドやスムージーの販売をしたり、近隣へデリバリーをしたりと新しい試みを続けています。

これからに向けて

セントラルキッチンを福岡市東区に開設予定。

リピーターからは「塩分を控えめに」「ごはんは大盛りで」と対面接客だからこそできるコミュニケーションが好評です。接客の時間を確保するために調理を簡略化できるようセントラルキッチンを設置する計画が進んでいます。さらに、通販サイトを開設し、調味料や冷凍食品をネット販売する予定です。

▶ オーダーを受けてから作り始める「鉄板焼きそば」は、熱々がいただけるので人気。



◀ 週末に人気のフルーツサンド。



▲ 店内にはドリンクやスイーツメニューも豊富。

INTERVIEW



店舗統括

川内 孝則氏
KAWACHI TAKANORI

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
経営指導員
深山 英利さん

当事業所様は居酒屋業務と共にテイクアウト、デリバリーの通販業務などを展開されていく予定とあり、新たなターゲットの確保や事業の新規性・数値的根拠・収支計画を専門家と一緒に事業計画策定を行いました。今後も専門家によるアドバイスや各種支援施策を案内し、当所活用を促しながら支援を行っていききたいと思います。

自社オリジナル化粧品開発と EC サイト構築による 事業領域の拡充。

福岡市 生活関連サービス業

フィレンツェ



2005年オープン。女性専用シミ取り専門店。国際・国内ライセンス(13種)取得後、独自のシミ取り技術の提供やスクールを開催し、他店舗サロン向けに技術を指導。セミナー講師活動も行う。

所在地 福岡県福岡市中央区大名 2-10-3
シャンポール大名 C-807

電話番号 092-725-3328

<https://firenze110.com/>



企業情報



経営革新の概要

「シミ取り専門」の知識と経験、実績を生かして。

オープン以来、女性専用シミ取り専門店として営業を続けてきました。来店がこれまでのようにいなくなった今、ご自宅でもケアができる「シミ対策」の商品開発と来店誘導のためのオンラインカウンセリング、そして長年培ってきたスクールもオンラインへと転換させるため、ホームページを改良しECサイトの構築を図りました。

取組み・挑戦

新商品の開発とオンラインで増えた、新規の獲得。

シミ専用美容液を開発しました。それに伴いパンフレットの制作や情報媒体への掲載、そしてネット販売に取組むことができたので、多くの方に知っていただき新しい顧客を増やすことができました。商品送付時に同封するお手紙もパソコンの導入で効率化ができています。

これからに向けて

シミで悩む男性やお越しいただけない方のためにも。

オリジナルシミ専用化粧品やお悩みに合わせたサロンメニューの開発を更に進め、ネット販売の充実を図ってまいります。安心してお使いいただける商品だからこそ、サロンへお越しいただけない方やシミで悩む男性にも使っていただけるよう認知を広げてまいります。



▲シミ専用美容液「F」ピュアエッセンス(6,050円)の販売やオンラインスクールに伴い、ホームページを改良。



▲商品送付時に添えるお手紙も、サロンで制作。



▲実際の施術(写真)で培ったシミ取りメソッドを活かし商品開発へ。
(※写真は山下さん。効果に個人差有)

INTERVIEW



代表

伊藤 はるみ氏

ITO HARUMI

支援者からの
応援メッセージ

福岡商工会議所
中島 拓耶さん

中小企業診断士佐藤洋先生の窓口で、計画書のブラッシュアップを行いました。伊藤代表は営業時間後のほとんどを計画書にあて、頑張っておられました。今後、取組まれる化粧品開発とECサイトでの販売が計画通りうまく進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。

OEMで自社商品を開発 直販小売業拡大を視野に入れて 基盤を整えることができた。

福岡市 食料・飲料卸売業

株式会社 丸徳



2002年設立。従業員数4名。水産加工品や冷凍食品の卸売業を柱に、輸入販売やオリジナル商品を開発販売する。強みは、社長自らが産地や工場、取引先などを回る徹底した現場主義。近年はフードロス食品の取扱いに力を入れる。

所在地 福岡県福岡市東区奈多 1-20-14-B

電話番号 092-405-1177

<https://www.marutoku-food.jp/>



企業情報



経営革新の概要

大型冷凍庫の設置で小売業に進出。

卸売業で培ったノウハウを生かし、OEMメーカーと連携して自社ブランド商品を製造・開発。直売所での商品販売を開始しました。販売所内にはプレハブ冷凍庫(2坪タイプ)を新たに設置。商品数を増やすことができ、在庫管理もしやすくなりました。

取組み・挑戦

OEMで自社ブランド商品を開発。

バナメイ海老を使った自社商品「王様のエビフライ」を開発・販売しています。冷凍で販売される一般的なエビフライは約半分が衣ですが、ベトナム工場で製造される私たちの商品は、衣が約30%。ぷりっとした身は食べ応えバッチリです。また、九州の小規模スーパーに自ら足を運び、多品目を少量ずつ仕入れることができるビジネスモデルを確立しました。受発注にLINEを導入したことで、取引のスピードが格段に上がったと実感しています。

これからに向けて

OEM製造業と直売小売業でBtoCビジネスを拡大。

経営革新をきっかけに、ECサイト運営準備や新たな仕入れに挑戦するなど、事業の可能性が広がりました。今後はLINEやSNSを使った情報発信で顧客を獲得し、フードロス食品を中心としたアウトレット店としてさらにファンを増やしたいと思います。



◀ 加工品やフルーツなど
取扱商品は100種類以上。



▲ 人気の「王様のエビフライ」とベトナム産冷凍マンゴー。



▲ 北九州など福岡市外からの常連客も。

INTERVIEW



代表取締役

徳山 慶博氏
TOKUYAMA YOSHIHIRO

支援者からの
応援メッセージ



志賀商工会
経営指導員
河田 匡史さん

アフターコロナに備えて前向きに準備をしたいという徳山社長の方針にそって、中小企業診断士の長生信夫先生と共にご支援させていただきました。社長自らが足を運び、目で見えた食材、またフードロス食品を販売する小売店事業への展開のスピード感には驚かされました。私自身も「丸徳」の客として美味しい食品を楽しんでいます。

伝統的な「量り売り」で BtoCビジネス拡大のチャンス。 創業130年・老舗酒屋の挑戦。

古賀市 酒小売業

有限会社 **許山酒販**
のみやましゅはん



1888年前身の「許山商店」を創業し、今年で131年になる老舗酒屋。1965年「有限会社許山酒販」に社名を変更。蔵元から直接買仕入れを行っていることから、流通数の少ない希少酒も揃う。

所在地 福岡県古賀市天神 1-8-40

電話番号 092-942-2061

<http://www.nomiyama-shuhan.com>



企業情報



経営革新の概要

オンライン・店頭販売の拡大で新たなニーズを開拓。

今年4月にオンラインショップを開設しました。ところが、従来は85%が業務用の売上だったため、BtoCでは顧客が増えず、認知度不足を痛感しました。やはり、まずは酒屋としてのブランド力を地道に磨いていくしかありません。そこで今回、日本酒と焼酎の店頭での量り売りを始めました。昔は広く親しまれていた量り売りの文化を伝えることでお酒の楽しみ方を広げ、地域活性につなげられたらと考えたのです。

取組み・挑戦

“家飲み需要”もおさえた昔ながらの「量り売り」。

お酒の鮮度を保つために冷蔵ショーケースを導入し、劣化のもととなる紫外線を防ぐUVカットフィルムを採用した専用棚を設けました。量り売りでは1合からご購入いただけるので、少しずつ楽しみながら好きな銘柄を見つけることができます。

これからに向けて

BtoCの体制を整え、売上拡大を図る。

オンラインショップの拡充とSNSを活用した情報発信は、今後特に強化したい重要な課題です。私自身が出会い、心底惚れ込んだ全国のお酒をたくさんご用意しています。お店は駅から徒歩1分とアクセス抜群なので、ぜひ気軽にお越しください。



▲ 店内には日本酒・焼酎のほかクラフトビールやワインと、充実の品揃え。



▲ 角打ちコーナー。



▲ ガラス窓にはUVカットフィルムを採用。

INTERVIEW



6代目

許山 浩平氏
NOMIYAMA KOHEI

支援者からの
応援メッセージ



古賀市商工会
経営指導員
梶原 和貴さん

この取組みを機に収益性の高い個人客の獲得を図り、BtoBに頼らない企業体質への変化を期待しております。6代目はアイデアにあふれ精力的に動かれる方ですので、当会は今後とも併走して事業計画策定支援や補助金申請支援を行い、旬許山酒販様の持続的な発展を応援していきたいと思っております。

ライフスタイルの変化に合わせたオリジナル家具の開発・販売事業に挑む。

宇美町 家具製造業

REPLACE リプレイス



2018年創業。「オーダーをお手軽に」をテーマとした、総合木製家具の製作工房。前職での高い経験と国家資格である家具製作一級技能士を持ち、お客様のご要望に沿って最良の素材でお届けする家具は、品質・技術においても高評価を得る。

所在地 福岡県糟屋郡宇美町神武原 5-9-10

電話番号 090-5948-8971

企業情報



経営革新の概要

木工機械を購入し、夢みた家具を実現。

長年、構想していた「組替えができる家具」の開発に着手できました。「組替えができる家具」とはライフスタイルに合わせて用途が変更できるオリジナル家具で、加工には精度の高さが必要不可欠でした。今回の補助事業で木工機械を購入。高精度な仕上がりが実現し作業時間を大幅にカットできました。

取組み・挑戦

個人家具作家としての挑戦。

3年がかりで完成したのが、学習机、L字テーブル、ディスプレイラックと3つのかたちに組替えられる家具です。お客様からは「これなら一生大事に使える」「こんな家具見たことがない」と嬉しいお言葉をいただいています。今こそ挑戦できる、またとない機会なので、「福岡デザインアワード2021」にも出品予定です。

これからに向けて

永く愛される世界に一つだけの家具。

「家具は廉価で、ライフステージごとに買い替える」という価値観に対し、「家具は高価だが、かたちを変えて何代にもわたって使うもの」という価値観を作り出したいと考えています。使い勝手が良く、永く愛される世界に一つだけの家具をこれからも作り続けていきたいです。

支援者からの
応援メッセージ



宇美町商工会
経営指導員
北村 直之 さん

創業時のお手伝いから、経営革新計画、補助金申請の支援を行ってきました。「家具の良さを多くの方に伝えたい」といつも笑顔を決やさず活動する坂元さんは、地元の方の企業の方々からも「啓ちゃん」と愛称で呼ばれ親しまれています。多くの方の応援を受け、家具の新しい価値観を創造する「REPLACE」を今後も応援していきます。



◀色んな組み方でアレンジができる、試作段階の「組替えができる家具」。



◀角形の穴を彫る「角のみ」。

INTERVIEW



代表

坂元 啓二氏
SAKAMOTO KEIJI



▲「福岡デザインアワード2021」に出品予定。（※写真は「福岡デザインアワード2019」の様子）

最新超音波治療器の導入で 施術効率の向上と 集客アップを狙う。

志免町 療術業

株式会社 **TTC**
-池永修子整骨院-



2011年開業。代表の池永は10年以上カイロプラクターとして活動し、多くの生徒を指導。開業前の2010年に保険適用施術を可能とする為、柔道整復師の資格を取得。女性施術者ならではの施術が若い女性から支持される。

所在地 福岡県糟屋郡志免町田富 2-7-2

電話番号 092-517-0770

<https://ikenaganobuko.com/>



企業情報



経営革新の概要

最新治療器を導入し、自社ホームページを開発。

超音波で深層部の筋組織まで修復する、超音波治療器の「Lプローブ」を導入しました。他方で、コロナ禍での来院数減少を受けて、安心して利用できる整骨院であることをアピールするため「池永修子整骨院」のホームページを作成。今年2月から公開しています。

取組み・挑戦

患者様の満足度と来院頻度が向上。

従来は背中や腰、お尻など広範囲の治療に対しても面積の小さな「S/Mプローブ」を使用していたため、施術時間がかかり、治療中の患者様への負担が大きくなっていました。「Lプローブ」の導入で治療効率が劇的に向上。「Mプローブ」の半分の時間で施術できることで、患者様の満足度アップはもちろん、スタッフの作業効率も上がりました。患者様には治療効果を充分に感じていただけたおかげで、来院頻度が増え、売上にも変化が見られています。

これからに向けて

これからも地域の憩いの場として。

当院は、来院した個人の患者様が家族や職場の同僚などに口コミで伝えてくださり、地域の憩いの場として確立してきました。今後も地域の皆様に「糟屋郡の整骨院といえば、池永修子整骨院でしょ!」と言われるような、整骨院を目指していきます。



▲ 超音波「ソニックタイザー用Lプローブ」。超音波治療は9割以上の患者様が希望するという。

◀ 施術室は感染症対策を徹底。

INTERVIEW



代表取締役

池永 修子氏
IKENAGA NOBUKO



▲ 「女性院長」という強みを反映させたホームページ。

支援者からの
応援メッセージ



志免町商工会
経営指導員
大堀 喜哉さん

患者の痛みに寄り添う院長の人柄と魅力を感じます。医療の原点である「手当て」という痛みに手を携えるという気持ちが、患者さんに通じていると思います。経営に熱心な院長とスタッフの皆様なので、気持ちよくご支援させて頂いているのが正直なところ。素敵な医院なので是非皆様に痛みのケアをして頂くことをお勧めします!

冷蔵ケースを導入し テイクアウト商品の 売上を強化。

粕屋町 食堂・レストラン

有限会社 馳



1993年頃、多くの津流通センター内にて「居酒屋 馳」をオープン。2005年、現住所への移転に伴い屋号を「新和食 馳」に改名。メニューの中でも特にボリュームのある鯛のあらだきが人気とあり話題に。ランチタイムも営業。

所在地 福岡県糟屋郡粕屋町大字江辻 957-3

電話番号 092-931-7401

企業情報



経営革新の概要

レストランメニューをテイクアウト商品として販売。

レストランに併設した「お弁当工房 馳」では、以前から10種類以上のお弁当を販売していました。コロナ禍の影響で落ち込んだレストランの売上を補うため、レストランのランチメニューや総菜をお弁当と一緒にテイクアウト商品として陳列。ラインナップを拡充したことで、新たな収益の柱となることを期待しました。

取組み・挑戦

冷蔵ショーケースに新商品を陳列。

補助事業で冷蔵ショーケースを購入しました。レストランで人気メニューの「鯛のあらだき」や小鉢のほか、「冷やしうどん」など冷蔵が必要な商品を陳列しています。主婦を中心としたお客様が「あと一品ほしいときに助かる」と大変喜ばれ、総菜を買われた方がレストランへも足を運んでくださるようになりました。

これからに向けて

地域密着の店づくりを目指して。

手づくりならではの温かみがあるお弁当や惣菜のほか、今後はパンや和菓子なども新商品として打ち出していきたいと考えています。将来的には店舗を改装して売り場を拡大。駄菓子や野菜などお客様のご要望に沿った商品を陳列して、地域の方々に愛され続ける店づくりを目指していきたいです。



◀ 1日50食以上を売上げるボリュームたっぷりのお弁当(写真上)や手づくり惣菜(3500円)。



◀ テイクアウト用に冷蔵ケースを新設。



▲ レストランも感染対策をしながら営業中。

INTERVIEW



代表取締役

松永 敬子氏
MATSUNAGA KEIKO

支援者からの
応援メッセージ



粕屋町商工会
経営指導員
松尾 祥子さん

馳さんはいち早く実行支援補助金に目を付けられ、商工会にご相談いただきました。打開策実現のために今できることをと頑張る姿勢にとても刺激を受けました。締切に間に合うよう急いで先生を探し、馳さんにも急いで資料を作成するようお願いしました。ご相談から提出まで10日で済んだことは、ひとえに馳さんの頑張りの賜物です。

特注の大型テント購入で キッチン・バスシステムの 屋外展示イベントを開催。

福津市 建築リフォーム工事業

有限会社 松田住宅機器



1976年創業。水廻りの設備機器や燃焼器具などの修理・取替を行う地域密着の施工会社。現在は外壁塗装やエクステリア、内装工事、リノベーションなど、住まい全般のリフォームにも対応。

所在地 福岡県福津市日蔭野 1-16-8

電話番号 0940-42-2077

<https://www.matsuda-jk.jp/>



企業情報



経営革新の概要

屋外展示のための大型テントを特注。

2016年に新設した現事務所「ステキテラス」は、キッチンやバスルームを併設した体験型ショールームです。今回の経営革新では、展示場内に少しでも気軽に立ち寄っていただけないかと考え、駐車場のスペースを使った屋外展示を企画。大型の住宅機器を収容できる特注サイズのテントを新たに購入しました。

取組み・挑戦

宣伝効果も実感。展示場へ誘導するきっかけ作り。

特注したテントはW5m40cm×D3m60cmの特大サイズ。大型のシステムキッチンやシステムバスは簡単には動かせないの、天候の心配をせずイベントを実施することができました。屋外での接点ができれば、展示場内へ誘導にもつながります。また、テントに社名とロゴを入れたことで、良い宣伝効果も生まれました。

これからに向けて

イベントを通して未来の顧客づくり。

今後も屋外展示を積極的に活用し、イベントを定期的に企画して問い合わせや来店につなげたいと考えています。リフォームの際に社名を思い出していただける存在になれたら嬉しいです。それぞれのライフスタイルに合わせた、暮らしが楽しくなるリフォームプランをご提案いたします。



◀ イベント時に活躍する屋外展示用テント。



▲ 写真右、専務取締役の松田季子氏。

INTERVIEW



取締役

細溝 しい奈氏
HOSOMIZO SHIINA

支援者からの
応援メッセージ



福津市商工会
経営指導員
小幡 慈朗さん

地域における長年の信頼と実績により安定した経営を維持されていましたが、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、顧客や消費者へのアプローチを見直すとともに、より積極的な営業活動に取り組まれています。ご家族で協力して頑張る地場企業に対し、支援機関として今後も応援していきたいと思っております。

自動車整備のプロが 世界に1台のキッチンカーで 食品部門を拡大。

宗像市 自動車整備業

ハーツモーターハウス



2001年創業。自動車・バイクの定期点検・車検及び、新車・中古車販売の取扱店。小型船舶などの原動機修理も請負う。2017年食品部門「鷹羽屋」を開設。「玄海ホルモン 鉄板焼き」の販売スタート。

所在地 福岡県宗像市深田 1033-2

電話番号 0940-62-1088

企業情報



経営革新の概要

今後の移動販売を視野に入れて。

普段は自動車の整備がメインですが、以前から飲食業に興味があり、2007年7月に食品部門「鷹羽屋」を開設しました。仮設店舗を立て、地元のイベント会場で「玄海ホルモン」を販売したところ好評をいただき、冷凍加工商品も開発しました。ところが昨今、各地のイベントは軒並み中止に。こうした状況に対応するためにキッチンカーをつくることにしました。

取組み・挑戦

軽トラックを使った独自のキッチンカー。

自動車整備工場なので、車のことなら慣れたものです。日頃からお世話になっている協力企業に依頼して、調理設備を搭載したアルミ製のキッチンボックスを製作。使わなくなった軽トラックの荷台に設置して、特注キッチンカーが誕生しました。

これからに向けて

イベントに左右されず、安定した営業機会を。

看板商品の「玄海ホルモン」は、地元の醤油蔵と共同開発した甘辛いタレが自慢です。また、県産のブランド鶏「むなかた鶏」を使った「鶏ソーセージ」と「むなかた鶏まん」も新たに仲間入り。早くお客様に味わっていただけるよう、販路・販売量の拡大と認知度向上、安定した売上確保を図りたいと考えています。



▲ オリジナルブランド「玄海ホルモン」(上)と「鶏ソーセージ」(中)、そして「むなかた鶏まん」(下)。

INTERVIEW



代表

濱田 伸樹氏
HAMADA SHINKI

支援者からの
応援メッセージ

宗像市商工会
経営指導員
國司 孝太さん

新型コロナの影響でイベント等が中止になり、食品部門は多大な影響を受けていると思います。そのような状況にも負けずに積極的に事業に取組む姿勢は、地域に活力を与えていると思いますので、これからも頑張って下さい。商工会も新商品も含め積極的に販路開拓支援に取組んでいきたいと思っています。

自社商品をブランド化。 安全・安心の家づくりで ニーズの変化に対応する。

筑紫野市 一般土木建築工事業

入江建設株式会社



1950年「入江組」創業。1973年「入江建設株式会社」設立。個建住宅、リフォーム、RC、鉄骨造、市やメーカーの下請け工事を手掛ける。2019年太宰府にあるC's建築と合併、ノウハウを生かしたNATURAL HOUSEを提案。

所在地 福岡県筑紫野市上古賀 1-12-10
電話番号 092-924-2675
<https://irie-con.com>



企業情報



経営革新の概要

「NATURAL HOUSE」ブランドを確立。

衛生面に配慮した住宅需要を見据え、光触媒を用いてウイルスを除去できる部屋をウリとした「NATURAL HOUSE」ブランドを展開しました。所有していた土地にモデルハウスを新築。インターネット広告やパンフレット配布で新規顧客獲得を目指しました。

取組み・挑戦

コロナ禍でニーズが高まったウイルス除去機能。

本来得意としていた自然素材を使った住宅づくりをブランド化し、顧客のニーズを取り込みました。需要が高まったウイルス除去機能を集中的に訴求。特に、光触媒技術を用いた「エアー・ウォッシュ・フローリング」は半永久的に消臭・除菌ができ、子ども部屋の床板に最適です。広告からの問い合わせは月5件以上あり、見学につながるなど十分な効果が見られました。

これからに向けて

内見では好感触。成約獲得に向けた販促を。

モデルハウスの見学では多数のご好評をいただき、手応えを感じています。いかに成約につなげるかは今後の課題。モデルハウス販売のためのイベントも企画中です。自然素材とウイルス除去機能を軸に、耐震・高気密・高断熱といった安全面もしっかりとカバーしながら、住みやすい住宅をご提案したいと思います。



◀ 菌や汚れ、においを除去する「エアー・ウォッシュ・フローリング」。



◀ 玄関付近に洗面所を設置。



▲ 模型を使って、住宅の構造を分かりやすく解説。

INTERVIEW



代表

入江 英二氏
IRIE EIJI

支援者からの
応援メッセージ



筑紫野市商工会
経営指導員
重岡 秀明さん

入江社長は非常に真面目な方で、各種制度や補助金を紹介した際も今後の事業計画と照らし合わせ、この経営革新に取組みたいとすぐに相談を受けたほどです。建築業界も大きな影響を受けているコロナ禍において、ウイルス除去機能を軸とした本事業でニーズを捉え、逆風を追い風に変えられるよう期待しております。

サロンに足を運ばずとも ホームケアができる 美白化粧品の開発に着手。

春日市 美容業

株式会社 メロウ



2001年、前身の「美工房メロウ」創業。2018年「株式会社メロウ」に法人化。女性専用トータルエステティックサロン。自社ブランド化粧品の店頭販売・卸販売のほか、ホームページ通販も行。また、他業種へのECコンサルタント事業も実施。

所在地 福岡県春日市昇町 1-67

電話番号 092-581-2354

<https://www.merrows-cosme.com/>



企業情報



経営革新の概要

メロウブランドの新製品を開発。

自社ブランドでは初となる美白化粧品シリーズの開発に着手できました。長年、美白化粧品の開発を思案していたのですが、美白には慎重な検証が必要なため、思いきって進める事をためらっていました。補助事業のおかげで自信を持って推薦できる美白美容液「メロウホワイト プライトアップセラム」を製品化できました。

取組み・挑戦

現品サンプルでモニターの声を集集。

美白化粧品は1~2カ月間使用して効果が現れるので、現品同量をしっかりとお使いいただき、効果の検証を取る必要がありました。試作品が完成したタイミングで、サロンの顧客様100名に現品サンプル(30ml)を無料配布。そのほか取引先や近隣のサロンにも業務用サンプル(150ml)を配布してアンケートで肌効果を検証しました。約1年間、成分や使用感の試行錯誤を重ね、今年4月から正式に販売をスタートしています。

これからに向けて

ホームケアできる美白化粧品の提案。

多く方からご好評をいただき、すでにリピーターの獲得にも成功しました。今後もスキンケアシリーズにプラスワンの商品として提案を進め、既存のお客様とつながりを強化していきます。

支援者からの
応援メッセージ



春日市商工会
経営指導員
坂道 麗子さん

「コロナ禍でもお客様のためになることを」という事業主様の前向きなお話をお聞きし、経営革新のほか、持続化補助金の申請等、事業所にマッチした支援策を活用し、withコロナ、アフターコロナを見据えた経営計画策定支援を行いました。今後も経営計画の実行支援、フォローアップ等、商工会として引き続き応援していきたいと思ひます。



◀ 三大美白成分をふんだんに配合。



◀ 商品リーフレットも作成。



▲ 安心してご来店いただけるよう、換気の部分でもしっかり感染対策。

INTERVIEW



代表取締役

木原 さおり氏
KIHARA SAORI

音楽教育を導入した 民間学童保育施設 「学童保育 おとわ」を開設。

春日市 教育・学習支援業

学童保育 おとわ



2018年福岡市博多区にて結婚相談サロンとして開業。2020年春日市に移転し、2021年併行して開校していた音楽教室に専念。現在は未就学児から中学3年生までの共働き世帯の児童・生徒を対象に経営。

所在地 福岡県春日市惣利 6-83

電話番号 092-775-0785

<https://otowa.net>



企業情報



経営革新の概要

音楽教育を看板とした学童保育施設を設立。

コロナ以前はブライダルサロンを運営する傍ら、音大卒のスキルを活かして音楽教室の講師を務めていました。コロナの影響でブライダル事業が傾き、音楽の仕事へ専念することを決意。昨年準備を進め、今年4月に音楽教育を取入れた民間学童保育施設「学童保育 おとわ」を開設しました。

取組み・挑戦

非日常で子どもたちの興味関心を育む。

「おとわ」には、おむつの取れた未就学児から中学3年生までが集まります。ピアノなどの楽器や歌に触れて音楽を楽しむ時間のほか、通常の学童のように宿題や遊びの時間などのカリキュラムを作り、子どもたちの興味関心を広げる空間を提供しています。今回の補助金では厨房を改修し、子どもたちに食事が提供できるような体制を整えました。

これからに向けて

音楽の楽しさを伝える空間を目指して。

2021年7月時点で12名の子どもたちが集まり、新規事業がようやく軌道に乗ってきました。音楽をさらに身近に感じていただけるように、今後も施設やカリキュラムの充実に力を入れていきます。



◀ 食事提供のために今回改修した厨房。



◀ 換気対策がされた教室で、宿題をする子どもたち。

INTERVIEW



代表

石井 雅氏
ISHII MIYABI



▲ 送迎のワゴン車。

支援者からの
応援メッセージ



春日市商工会
経営指導員
坂道 麗子さん

石井さんの学童保育で社会貢献をしたいという熱い想いが伝わりました。共稼ぎの親御さんの負担を軽減する取組みとして食事の提供を行うため、厨房の改装が必要とのごことでしたので、実行支援補助金の申請を支援しました。ニーズは益々高まっていくと思われます。今後も事業の発展のため商工会として応援していきたいと思っております。

「定額制」サービスの導入で 患者様もスタッフも 安心して利用できる整骨院に。

福岡市 療術業

株式会社 春和会 -和整骨院・鍼灸院-



2009年「和整骨院井尻院」を開院。2011年法人化し株式会社春和会として運営。福岡市「和整骨院・鍼灸院」、春日市「希整骨院・鍼灸院」、大野城市「心整骨院・鍼灸院」と3店舗経営。他にサポート事業部を運営。

所在地 福岡県福岡市南区井尻 4-10-24-106

電話番号 092-587-8877

<https://ijiri6.com/>



企業情報



経営革新の概要

来院数の落ち込みを回復させる仕掛けづくり。

業界的にここ10年で整骨院が増え続け、さらには保険料の引き下げなどにより経営に苦しむ整骨院も増えていました。ここに新型コロナウイルスの影響が加わり当グループの来院数も減少。より多くの患者様に安心してご来院いただける環境づくりのため、主要施術メニューへ「定額制」を導入し経営革新を実施しました。

取組み・挑戦

効果的な集客サービスを運用開始。

「定額制」では骨盤や猫背、ブロック矯正など自費負担の対象である施術を30日間定額で何度でも受診いただけます。患者様は費用を気にせず通院できるようになり、当院としても計画的な施術による早期改善や根本的改善へと導くことが可能になりました。また、視認しづらくなっていた「希整骨院」の看板を今年2月にリニューアル。通うきっかけを無くしていた休眠患者様が、看板を見て再び足を運んで来ています。

これからに向けて

地域の方々に愛され、安心できる整骨院を目指して。

9月には、博多区で新たに1院をオープン予定です。今後も地域の方々の健康維持に必要な存在となれるよう、感染対策を徹底しながら安心できる整骨院づくりに力をいれていきます。



◀患者様が使うベッドは安心して使っていたらけるよう、毎回消毒。



▲遠くからでも目に止まる「希整骨院・鍼灸院」の看板。

INTERVIEW



代表取締役

池田 岳春氏
IKEDA TAKEHARU

支援者からの
応援メッセージ



春日市商工会
経営指導員
野中 大樹さん

池田社長の患者様が安心して来院頂きたいと思う気持ちとスタッフが安心して施術を行ってほしいと思う気持ちが伝わってきました。患者様が安心して通院しやすい仕組みづくりを実現するには、効果的な周知方法が必要であったため、実行支援補助金の申請を支援しました。今後も商工会として応援していきたいと思っております。

WEBサイトのリニューアルと オリジナル商品の開発で プロモーション戦略を加速化。

大野城市 通信販売・訪問販売小売業

ミラクルグリーン株式会社



2013年法人設立。自社農園での国産モリンガの栽培研究から加工・商品開発・販売等を行う。完全有機による土作りから栽培し独自の加工技術で濃緑モリンガ製品を完成。小ロットのOEMなどに対応。

所在地 福岡県大野城市つつじヶ丘 3-2-20

電話番号 092-595-3534

<https://miraclegreen.co.jp/>



企業情報



経営革新の概要

魅力を伝えるプロモーション戦略。

創業以来、土づくりや栽培方法の開発に時間を費やし、そのストーリーの整理や商品購買への誘導が手付かずの状況でした。“奇跡の木”と呼ばれるモリンガの魅力をより多くの方に知っていただきたいという思いから、補助金事業を使ってWEBサイトをフルリニューアル。今年1月から運用を開始しています。

取組み・挑戦

問合わせや商談のきっかけづくり。

モリンガとの出会いや商品開発の秘話のほか、購入、問合わせ先などページを見やすくまとめています。また以前は対面販売が主力でしたが、WEBサイトやSNSでの発信を強化したことで、全国から問合わせをいただけるようになりました。モリンガの認知向上はもちろん、農家さんや個人の方と直接連絡を取って反応を知れることが、商談のきっかけにもつながっています。

これからに向けて

国産モリンガの自社ブランドを確立。

競合他社との差別化を図るため、モリンガを主原料とするオリジナル商品の開発に注力します。現在はモリンガを使ったコスメやパスタなどの加工品を開発中です。今後は自社オリジナル製品を強みに更なる展開を目指していきます。



リニューアルした
WEBページ。



◀ 自家農園での
モリンガ栽培
の様子。



▲ 多くの方に手に取ってもらえるよう、
商品は「川の駅しばかり」でも販売。

INTERVIEW



代表取締役

三宅 恵子氏
MIYAKE KEIKO

支援者からの
応援メッセージ

大野城市商工会
経営指導員
大歯 健太郎さん

創業当初から「モリンガ」への熱意を感じていました。最初は「モリンガって何？」という疑問がありましたが、芸能人やメディアなど多方面で取り上げられ浸透してきていることに実感しています。社長自身もバイタリティがあり、何事も挑戦する精神は目を見張るものがあります。様々な事に共に取組んでいけたらと思っています。

新聞やフリーペーパーなど 多角的な媒体広告の出稿で 500名の新規顧客を獲得。

大野城市 各種食品小売業

合同会社 華の実



2016年設立。事業内容は小売り・テレホンポイントによる通信販売。辛子明太子「華の実 明太子」ほか、九州を中心とした名産品、レトルト系常温品などを取扱う。

企業情報



所在地 福岡県大野城市東大利 2-4-20

電話番号 092-558-0000

経営革新の概要

一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業を転換。

従来の主力販売層が個人事業主様だったのですが、コロナが多くの顧客様に甚大な影響を及ぼし受注量が減少。販路の拡大と新規顧客の獲得を目指し、一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業転換しました。今回の補助金事業では、新聞媒体やフリーペーパー、ラジオショッピングに広告宣伝を実施しています。

取組み・挑戦

広告宣伝で500名の新規顧客を獲得。

新聞を中心に2020年11月から翌年2月まで、継続的に媒体広告を打つことで約500名の新規顧客を獲得することができました。特に、大野城特産品「鶏のぼっかけ」のレトルト商品を掲載した記事は媒体側から再度掲載依頼があり、波及効果が生まれています。補助金のおかげで思い切ったアクションを起こすことができました。

これからに向けて

大豆ミートで事業革新を継続。

今年7月から大豆ミート「ダイズノ」を販売します。約1年半をかけて試作を続けてきた新商品で、現在「からあげ」や「ミートパテ」、「牛丼」など約20種類を開発したところです。1年後までに100種類の商品開発が目標です。



▲ 感染対策をしてテレアポにあたるオペレーター。



◀ 大野城特産品「鶏のぼっかけ」のレトルト商品。



▲ 大豆ミート「ダイズノ」。

INTERVIEW



代表社員

宮澤 芳人氏
MIYAZAWA YOSHITO

支援者からの
応援メッセージ



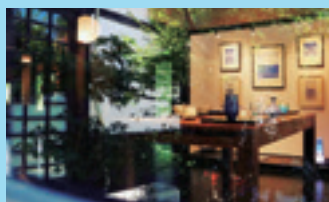
大野城市商工会
経営指導員
山下 康仁さん

「合同会社華の実」様はスピード感と挑戦意欲があり、様々な壁を少しずつ克服しながら成果を上げていられています。また、地域問題から地球環境問題までグローバルな視点をもたれていることも特筆に値します。大野城市商工会としましても、華の実様に寄り添いながら、質の高い支援に取り組んでいきたいと思っております。

伝統工芸師と共同による オリジナル商品の開発で ネット販売を拡充。

太宰府市 卸売業

株式会社 **Gatou**
ガトウ



2000年設立。現代作家が制作する伝統工芸品の卸売業。東北・関東の百貨店外商顧客や展示会の外商同行による訪問販売が中心。また、一般客や法人においてはカタログによる受注も対応。

所在地 福岡県太宰府市都府楼南 4-27-13

電話番号 092-986-9750

<https://www.gatou-dazaifu.com/>



企業情報



経営革新の概要

博多人形の「アマビエ」をネットショップで販売。

2020年3月以降、県外での展示・販売イベントが軒並み中止・延期となったので非接触販売のためにネットショップを開設しました。看板商品は博多人形の「アマビエ」です。博多人形・伝統工芸士の戸畑茂四郎さんと開発した「もしろう人形 妖怪アマビエ」は、コロナ禍終息を願う日本全国の人から注文が入り、販売個数1000体を超えました。

取組み・挑戦

ネット販売強化のためウェブサイトを改修。

高価な工芸品・美術品は対面接客が販売の要でしたが、コロナ禍でお客さまに直接お会いできない今、インターネットによる集客・販促に力を入れています。通販でも買いやすい価格の「もしろう人形 アマビエ」(2,200円)を発売し、ホームページにECサイトの機能を持たせ、英語・中国語対応に改修しました。

これからに向けて

ネットギャラリーで可能性を拡大。

現在、「ネットショップ」として機能しているホームページを「ネットギャラリー」として内容を充実させます。工房とつないで作陶風景を視聴できるライブ配信や、オンラインワークショップを開催し、新たな顧客層を取入れたいと思います。



◀ 古民家カフェ「華蔵」の一角でミニギャラリーを開設。



▲ 太宰府市公認「令和のアマビエ」。



▲ 多言語対応に改修したネットギャラリー。

INTERVIEW



代表

白石 由美氏
SHIRAIISHI YUMI

支援者からの
応援メッセージ



太宰府市商工会
経営指導員
池見 和美さん

日本の伝統工芸は世界に誇れる素晴らしいものですが、現在衰退が進んでいます。この伝統文化を残していかなければと強い信念を持ち、作家と一体となってチャレンジを続ける白石さんはバイタリティーがあるとても素敵な女性経営者です。どんな状況下でも最善策を考え、走り続ける白石さんをこれからもずっと応援していきたいです。

名物・梅ヶ枝餅を急速冷凍。 冷凍商品で売上確保と 販路の拡大。

太宰府市 食堂・レストラン

有限会社 **照星館**
しょうせいかん



1994年設立。梅ヶ枝餅製造販売と食堂の運営を昭和初期から行う。太宰府地域でも最大500名を収容できる食堂を持ち、修学旅行・国内、海外の観光旅行ツアー団体を受け入れているほか、太宰府の名産品、福岡・博多の特産品を取扱う。

所在地 福岡県太宰府市宰府 4-7-41
電話番号 092-922-4068
<https://www.shouseikan.jp/>



企業情報



経営革新の概要

急速冷凍機を導入し、通販をスタート。

県外からの観光客や訪日外国人、修学旅行の学生たちが主なお客様だった「照星館」にとって、観光客が来ない今、売上は激減しています。そんななか、新しく始めたのが太宰府名物「梅ヶ枝餅」の冷凍販売です。急速冷凍機を導入し、店内で焼き上げた梅ヶ枝餅を冷凍し、パッケージ化。来店客が見込めないため、ホテルや特産品販売サイトへの卸が主な販路です。



◀ 冷凍販売の商品も全て店内で焼き上げる。

取組み・挑戦

1カ月に最大10,000個の梅ヶ枝餅を販売。

太宰府周辺の観光客は例年1～3月がピークです。2020年も2021年も例年になくお客様が少ない状況でした。いくら名物と言えど人が集まらないと何も売れません。売上ゼロになるところでしたが、急速冷凍機を導入し、冷凍商品を始めたことによって1カ月に8,000～10,000個の梅ヶ枝餅を販売できました。

これからに向けて

急速冷凍機を使って新名物の開発に着手。

あんこの入った白玉をつくり「合格あんしらたま」として商品化できないか、急速冷凍機を使って試作を重ねました。現時点ではまだ商品化に至っていませんが、来年以降、観光のお客様が戻ってきたときに備えて、引き続き商品開発を継続していきます。



▲ 今回導入した急速冷凍機。



▲ 福岡県特産品サイトでも販売。

INTERVIEW



代表取締役

加納 義之氏
KANOU YOSHIYUKI

支援者からの
応援メッセージ



太宰府市商工会
経営指導員
池見 和美さん

加納社長は早くからインバウンド誘致など、従業員の雇用を守るために革新的な考えで時代の変化に対応してこられました。観光地である太宰府はコロナの影響で大打撃を受けていますが、困難な状況を打破するために奮闘されています。商工会もお力になれるよう、精一杯ご支援していきたいです。

新ブランドの確立で 販売ルートと 顧客層を開拓。

那珂川市 調味料製造業

博多の味本舗



2014年創業。醤油を使わない出汁、ポン酢などの加工食品販売メーカー。天然だし、赤ちゃんだし、だしポン酢、辛子明太子など無添加にこだわった食品を提供。本店をはじめ百貨店、駅、空港のほか、ネットショップにて販売中。

所在地 福岡県那珂川市中原 6-1-22

電話番号 092-408-1780

<https://hakatanoaji.com>



企業情報



経営革新の概要

販売先開拓に向けた新ブランドを確立。

既存商品の調味料や出汁は百貨店やショッピングモールが主な売場でした。販売ルートを開拓するために上げたのが20～30代女性をターゲットにした「motherLabel」事業部です。女性の美と健康をコンセプトにした新ブランド「ASAKA」をつくり、計20種のブレンドハーブティーを発売。ウェブサイトや動画、カタログやチラシを制作し、新たな顧客層を獲得できました。

取り組み・挑戦

SNSの口コミで広がり6,000パック販売。

冷えやむくみ、便秘など女性の悩みを解消するためのハーブティー開発に着手しました。無添加で体に良いこと、そして毎日飲めるように美味しくつくること。その二つを両立するために何百回と試作を繰り返し、完成したのが「total beautea 20T」です。SNSの口コミで拡散され、販売累計6,000パックとなりました。

これからに向けて

顧客が求める商品をつくっていく。

新たな顧客層のニーズを拾っていくと「美容と健康に良く、美味しい食べ物」が求められていることが分かりました。そこで、無農薬野菜を使ったパンの製造・販売を計画しています。2021年夏に店舗が完成予定。その後、多店舗運営を視野に入れています。

支援者からの
応援メッセージ



那珂川市商工会
経営指導員
惣門 卓教さん

持続化補助金をはじめ各種補助金申請やDOCORE出品による販路開拓への取り組みなど、各種支援を行って参りました。中村社長ご自身熱心な方であり、前向きに取組む姿勢があるからこそ支援に繋がっているかと思えます。現在も新事業に取組まれており、今後も成長が期待できる事業所様なので少しでも力になれるよう応援をしていきたいです。



◀「ASAKA」の世界観を表現したブランドサイトを制作。



◀販促用のパンフレットやチラシ。

INTERVIEW



代表取締役社長

中村 謙一氏
NAKAMURA KENICHI



▲ハーブティーの飲み方は、伝わりやすいよう動画にて解説。

めんたいこ工場の 直売スペースを広げ BtoCの販売強化。

福岡市 水産食料品製造業

株式会社 三楽



2010年設立。現在社員数10名。めんたいこ及び関連商品の製造、そして飲食店のプライベートブランドめんたいこの開発製造及び受注・製造・卸を行う。「全国からしめんたいこ食品公正取引協議会」認定の「公正マーク」を取得。

所在地 福岡県福岡市南区警弥郷 1-21-27
電話番号 092-584-0339
<https://sanraku.site>



企業情報



経営革新の概要

工場直売所での販売強化に着手。

売上全体の9割を占めていた飲食店への卸売がコロナ禍で甚大な打撃を受けました。先が見通せない中、徐々に固定客が付き始めていた直売所での販売強化に着手。冷凍のオープンショーケースを購入し直売スペースを拡大したほか、「蔵出しセール」の告知チラシを作成・配布することで認知度の向上を図りました。

取組み・挑戦

冷凍ショーケースで「買う」楽しみを増やす。

以前の直売所は手狭だったため、見本で商品を選んでいただいた後、冷凍庫から取り出して販売をしていました。ショーケースを導入してからは、実際にお客様が手に取って選ぶ楽しさが増えたほか、主力のめんたいこだけでなく商品も陳列できるようになり、店側の負担も軽減しています。また、年に一度しか開催できていなかった「蔵出しセール」は2カ月に1度と増やしたことで、お客様との接点をさらに多く持つことができました。

これからに向けて

めんたいこで食卓を笑顔に。

商品の拡充とともに、来店できないお客様にもリーチできるよう、ネット販売に力を入れていきます。日本でも数少ない食品添加物無添加のめんたいこで食卓を笑顔にしていきます。



◀ 約20種類の冷凍商品が並ぶショーケース。



◀ 新聞の折り込みで1万8000部、手配りで2500部を配布。



▲ 食品添加物無添加のめんたいこ。

INTERVIEW



代表取締役

三田村 秀治氏
MITAMURA SHUJI

支援者からの
応援メッセージ

那珂川市商工会
経営指導員
中川 京子さん

三田村社長の常に丁寧でひたむきに事業に取り組まれている姿を見て、補助金や販路開拓支援などを提案し、支援して参りました。食品添加物無添加、お客様の健康に配慮した他社に真似の出来ないめんたいこが、もっともっと多くのお客様に届くように、これからも応援し続けます。

高性能パソコンや最新ソフトを導入し新工法をパッケージ化。

那珂川市 木造建築工事業

株式会社 大匠建設 だいしょう



1990年、前身である「井上建築」創業。1995年「大匠建設」に社名変更、法人化。2005年、有限会社から株式会社へ。那珂川市に事務所とは別に工房を持つほか、2007年には沖繩事務所を開設。環境問題に取り組んだ「安全・安心な家づくり」に従事。

所在地 福岡県那珂川市恵子 1-47

電話番号 092-953-3063

<https://dai-sho.net/>



企業情報



経営革新の概要

事務所建設に特化した新工法をパッケージ化。

環境にも人にも優しい「CLT工法」を使った事務所建設のパッケージ化に取り組みました。CLT工法とは大型の木製パネルを使った方法で、100%国産木材で建てることができます。人工林の課題解決やゴミ削減に役立つ画期的な工法ですが、コストが高く一般住宅では採用しづらいのが難点でした。コスト削減と効率化を図り、事務所建設に特化したパッケージが完成しました。

取組み・挑戦

最新技術を導入し、設計・施工を効率化。

3DCADを操作する高性能パソコンと、完成イメージを立体的に再現できるBIMソフトを導入しました。この二つの技術を使って完成イメージを共有することで、施主にCLT工法の強みが伝わりやすくなります。さらにBIMデータを使って建て方のシミュレーションができるので、ミスが減り効率化することができました。

これからに向けて

サステナブルな工法を全国に広める。

BIMソフトを使えば解体手順書を動画で残すことができます。つまり、木材を廃材にすることなく、再利用できる資材に変えられる。未来にゴミではなく資源を残すことができます。今後はCLT工法の啓蒙と技術の継承を推進していきます。



◀ 3DCADを操作する高性能パソコンとBIMソフトを導入。



◀ 「CLT工法」のプレゼン動画を制作。



▲ 環境にも人にも優しい「CLT工法」で建てた自社ビル。

INTERVIEW



代表取締役社長

井上 真一氏
INOUE SHINICHI

支援者からの
応援メッセージ



那珂川市商工会
経営指導員
松永 知美さん

(株)大匠建設様の事務所は「CLT工法」で建築されており、中に入ると木の温もりを存分に感じることができ、安心感を覚えます。また「CLT工法」は解体時にもリサイクル率が100%となっており、再利用できます。そんな環境に対する意識の高い経営を応援していきたいと思ひます。

店内ギャラリーとテイクアウト弁当の コラボ展開による 認知度と収益の向上。

福岡市

食堂・レストラン

石釜いおり



和食や高級居酒屋などの経験を経て2003年オープン。四季に囲まれた古民家造りの創作和食店。地元産の野菜や醤油など素材にこだわり、一人一人異なる有田焼の器で提供。

所在地 福岡県福岡市早良区石窯 1868-6

電話番号 092-804-7440

<https://www.ishigama-iori.com>



企業情報



経営革新の概要

伝統工芸品を展示・販売するギャラリースペース開設。

かねてより憧れだった店内ギャラリースペースを設置できました。陳列棚を購入し、博多人形や陶器など地元の伝統工芸品を展示。食事目的で来店されたお客様にとっても展示スペースがあることで「鑑賞する楽しみ」と「購入する楽しみ」を味わっていただけようになりました。また、テイクアウト弁当をスタートし、法事やお祝いの席でご利用いただいています。

取組み・挑戦

テイクアウト弁当で新規客を獲得。

2020年3月から緊急事態宣言中はお店を閉め、持ち帰り弁当に特化しました。販売個数は1日20~40個。「自家製ローストビーフ弁当」や「トマトの釜焼き(春夏)」「柚子の釜焼き(秋冬)」など人気メニューがテイクアウトでき、常連のお客様から好評です。さらに新規の方に知ってもらえるきっかけになりました。

これからに向けて

通販事業・ベーカリー事業に乗り出す。

人気の「ローストビーフ」や「まかないカレー」を商品化し、通販事業を始めたいと考えています。また、地元のお客さまにもっと足を運んでいただくためにデイリー商品である「自家製パン」を製造・販売するため厨房の設備を整えているところです。



▲ 古民家を改装した店内。ギャラリースペースを中央に設置。



◀ 陳列棚では「自家製白だし」も販売。



▲ 地元の陶芸家の作品を展示・販売するギャラリースペース。

INTERVIEW



代表

深江 武雄氏
FUKAE TAKEO

支援者からの
応援メッセージ



早良商工会
経営指導員
横田 英二さん

代表の意思を尊重し、お店の経営スタイルにフィットできるよう幅広く支援をさせていただきました。自店舗のみならず、地元の陶芸家、博多人形作家とのコラボにも取組まれ、今後の可能性を強く感じています。地元経済けん引の一翼を担って頂くよう、さらに応援していきます。

外販商品のパッケージをフルリニューアル。ギフトセットも開発・販売。

糸島市 専門料理店

糸島ラーメンゆうゆう



2013年開業。博多ラーメン用として開発された限定生産の「ラー麦麺」を提供するラーメン店。「地産地消」の観点から、麺・醤油・豚骨・ネギに至るまで糸島産を使用。また、地域活性化事業に参加するなど、地域貢献にも尽力。

所在地 福岡県糸島市前原中央 3-20-19

電話番号 092-332-8816

<http://www.itoshimaramenyuyu.com/>



企業情報



経営革新の概要

新商品を開発してギフトセットに。

地元企業と協力して、ラーメン専用の糸島産小麦「ラー麦」を100%使用した「ピリ辛みそラーメン」を開発。既存の商品に加えてパッケージデザインを一新し、ギフトセットとして本格的に販売を開始しました。系列店の「ラーメン屋 燦(SUN)」(福岡市西区)には商品陳列棚を設置。店頭販売の体制も構築できました。

取組み・挑戦

物販で売上補填。新たな収益の柱が見えました。

「ピリ辛みそラーメン」は地元企業・北伊醤油の麦味噌を使っています。この新商品が加わったことにより3種詰め合わせのギフトセットでの販売が可能となり、贈答用などの新たな需要を取り込むことに成功しました。コロナ禍では店舗休業を余儀なくされましたが、ギフト用商品の販売のおかげで売上をキープすることができ、挑戦して良かったと感じています。

これからに向けて

屋営業と物販を新たな収益の軸として。

今回の事業では、糸島産食材のギフトセットとして付加価値を生むことができました。今後は新商品の拡充も視野に入れ、店頭の商品陳列棚を活用しながら、日中の店舗営業と物販を主体とした新たな営業展開を確立したいと考えています。

支援者からの
応援メッセージ



糸島市商工会
経営指導員
宮川 昌也さん

木下さんは行動力のある方で、コロナに負けず事業を進められています。飲食店にとって経営環境が厳しい状況ですが、今回の補助金を活用し、通販用のお土産ラーメンセットの開発を行いました。他にも新店舗出店など逆境に立ち向かう姿には、いつも大きな気づきを頂いています。これからも身近な相談者として事業者支援をしていきます。



▶ 糸島ラー麦100%使用、主力商品の「ピリ辛みそラーメン」。



▲「ピリ辛みそラーメン」「糸島ラーメン」「糸島まぜ麺」と、パッケージデザインを一新。



▲今回設置をした商品陳列棚。

INTERVIEW



代表取締役

木下 勇二氏
KINOSHITA YUJI

真空包装機導入で 糸島野菜料理をご家庭へ。 新商品開発と販路拡大。

糸島市

食堂・レストラン

danza padella

ダンザパデーラ



2016年オープン。地元糸島野菜を中心とした約50種以上のメニューが揃う、プッフェレストラン。夫婦で始めたレストランも現在アルバイトも含め5人態勢。数々の人気店で修業、料理長を務めた実績から、料理の幅・ジャンルともに多彩。

所在地 福岡県糸島市二丈深江 1456-1

電話番号 092-325-2880

<http://danzapadella.com/>



企業情報



経営革新の概要

通販用のレトルト商品や持ち帰り用メニューを開発。

お店の強みである「プッフェスタイル」で料理が提供できない間、パスタソースやカレーなど通販用のレトルト商品を開発しました。その後、「簡易手洗い機」や「蓋つき料理陳列サーバー」を導入し、感染対策を十分にした上でテイクアウトとプッフェの2本柱で営業を再開。洋風惣菜の盛り合わせや旬菜弁当・オードブルなど持ち帰り用のデリカテッセンコーナーを新しく用意しました。

取組み・挑戦

糸島の魅力を全国に届けるチャンス。

常連客に人気の「明太子キヌアのクリーム」と、新たに創作した「薬膳ポロネーゼ」のパスタソース2種を商品化しました。さらに、糸島産の食材を使った「旬の暦ベジカレー」を開発。季節ごとに4種のカレーをリリースする予定です。ネット販売を通して糸島の美味しい食材を全国に届けるチャンスだと思っています。

これからに向けて

オンラインショップでの販売に注力。

今後はオンラインショップを充実させ、通販にも力を入れていきます。現在メール受注と店頭販売ですが、注文から決済、配達依頼まで完結できるように整備を進めているところです。販売網を全国に広げるために生産体制・配送体制も拡充します。



◀ プッフェ台には「蓋付き陳列サーバー」を導入。



◀ 通販用に開発した「旬の暦ベジカレー」。



▲ 入店後はまず「簡易手洗い器」で洗浄。

INTERVIEW



代表

平野 圭氏

HIRANO KEI

支援者からの
応援メッセージ



糸島市商工会
経営指導員
木村 純子さん

コロナ対策を徹底したプッフェスタイルやテイクアウト販売、真空パック商品のネット販売など、おうち時間＝おうちごはんをビジネスチャンスと捉え事業に取り組まれています。①チャレンジすること、スピード感を持って取組まれること②臨機応変に対応、変化できることを支援していく中で感じ、人気の理由につながっていると思いました。

スープの充てん作業用に自動包装機を購入。新商品開発で外販も強化。

久留米市 **そば・うどん店**

有限会社 筑後家徳兵衛



1989年「徳兵衛うどん三瀬店」を創業、1993年「有限会社筑後家徳兵衛」設立。1998年「徳兵衛うどん上津店」開店。2019年「徳兵衛うどんみやき店」「徳兵衛うどん朝倉店」を開店、現在に至る。

所在地 福岡県久留米市本山 1-5-23

電話番号 0942-22-8881

<http://www.tokube.net/>



企業情報



経営革新の概要

スープの充てん用に自動包装機を導入。

持ち帰り用うどんスープを自動で充てんする自動包装機を導入しました。各本支店でそれぞれ作っていた持ち帰り用スープを一ヶ所で製造し、作業負担の軽減と袋破損などの問題を解決する目的で実施したものです。今後は、自動包装機を活用して、もつ鍋セットやそうめんセットなど季節のメニューをいつでも味わえるよう贈答用の商品を開発していく計画です。

取組み・挑戦

スープの充てん作業が飛躍的に効率アップ。

導入後は、旗艦店の職人が作ったうどんスープを自動包装機で袋詰めし、同じ品質のものを各店舗に届けられるようになりました。手作業で1分間に1袋製造していたものが約20袋へと大幅に増え、生産効率がアップしました。全自動であるため、スタッフの負担が軽減し労働環境の改善に役立っています。

これからに向けて

未来のためのセントラルキッチン構想。

3年後にはセントラルキッチンを作り、各店舗に同じ品質のうどんを提供する体制を整えていく計画です。将来の労働者不足に備え建設するもので、ひいては、地域の皆様においしいうどんを変わらず提供していくための計画と捉えています。

支援者からの
応援メッセージ

久留米商工会議所
指導員
福嶋 芸郎さん

江頭社長の人柄に魅せられ約15年間、金融相談や事業計画作成支援、出店戦略や従業員のスキルアップ支援など経営全般に渡って共に歩んで参りました。久留米を代表するうどん店になるよう、益々のご活躍応援しております!!



▲ 持ち帰り手打ちうどんや手作りお惣菜が充実。



▲ もつ鍋セット。



▲ 地元の常連さんなど、テイクアウトも好評。

INTERVIEW



代表取締役

江頭 康夫
EGASHIRA YASUO

テイクアウト事業の強化と 通販サイト開設で お客様のニーズに対応。

八女市 専門料理店

バル&キッチン SoL



10年の和食経験を経て、二度渡西し2016年八女で開業。本場スペイン料理の味を気軽に楽しめる本格バル。パエリア、オードブルのテイクアウト・バスクチーズケーキのお取り寄せ事業のほか、店舗隣でフラメンコ教室を開催。

所在地 福岡県八女市本村 425-11

電話番号 0943-24-8941

<https://sol-spain.com>



企業情報



経営革新の概要

要望の多い人気スイーツをお持ち帰り商品に。

当店は八女市内唯一のスペイン料理専門店です。コロナ禍の影響で店舗のみの営業は厳しいと感じていたため、以前より好評だった「濃厚バスクチーズケーキ」をテイクアウトできないかと思い、製造と販売の強化に踏み切りました。

取組み・挑戦

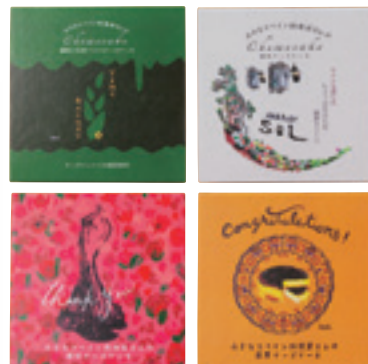
従業員が作成したパッケージデザインを採用。

人気メニューの「濃厚バスクチーズケーキ」は地元産八女茶風味もあり、パッケージは「ノーマル」「八女茶」「お祝い」「感謝」を作成。今後もイベントに応じて様々なデザインを考えていきます。その他、スペイン料理のパエリア、アヒージョなどの単品料理やオードブルもテイクアウトを強化し、チラシを作成しました。

これからに向けて

専門店ならではの魅力ある商品を届けたい。

オンラインショップ開設など販売チャネルを増やし、SNSを活用した販売促進で、新規顧客の獲得を図ります。新しい事業のおかげでスタッフとの連携も深まりました。今後は新しい商品の開発にも挑戦したいと思っています。実は今考えている商品があるのですが、今はまだ内緒にしておきます。楽しみにしてください。



▲ 八女茶ほか、ギフト用にパッケージを各種ご用意。



▲ パエリアのテイクアウト用チラシを作成。

INTERVIEW



オーナー

今村 俊一氏
IMAMURA SYUNICHI

支援者からの
応援メッセージ



八女商工会議所
経営指導員
中村 誠也 さん

店内飲食を中心とした営業形態が厳しくなる中、菓子製造販売のための店舗改装やオンラインショップ販売事業を計画されていました。当所として、小規模事業者持続化補助金や経営革新実行支援補助金等の申請手続きの支援をさせて頂きました。積極的に新たな事業展開に挑戦される今村様を今後も支援していきたいと思っております。

空き事務所を宿泊できる 体験型ショールームに。 新たな販促機会を創出。

大川市 管工事業（さく井工事業を除く）

もりた住機設備株式会社



1968年設立。地元でいち早くLPガスを販売。得意とする管工事業（水道配管事業）を軸に、住宅リフォームやオール電化リフォームなどを手掛ける。再生可能エネルギー（太陽光配電事業）も開始。

所在地 福岡県大川市大字酒見 517

電話番号 0944-88-3333

<http://883333.jp/>



企業情報



経営革新の概要

入浴・宿泊できる体験型ショールームを開店。

所有していた空き事務所を「諸富店」として改築し、入浴・宿泊ができる体験型ショールームとしてオープンしました。ガス衣類乾燥機や照明器具、内窓、置き畳などを導入。リフォームを検討中のお客様への販促スペースとして運用を開始しました。

取組み・挑戦

家電やインテリアを揃え、リアルな生活空間を提案。

導入したガス衣類乾燥機を脱衣所に設置し、実際に使用して仕上がり goodness を体感していただくことができました。和室に設置した和紙調の内窓は、障子のような雰囲気演出するほか断熱効果も。テーブルやペンダントライトに大川の家具を使ったことで、木の温かさを感じるリアルな生活空間を再現できました。「この空間をそのままリフォームで再現してほしい」とオーダーをいただくこともあり、改装の成果を実感しています。

これからに向けて

体験型展示で販売促進。受注数アップを目指す。

諸富店のオープンで新たな営業機会に気づき、販促の視点を広げることができました。今後は諸富店を基盤として、多様なニーズに合わせた生活空間を提案したいと考えています。リフォームに限らず、新築も視野に入れた事業展開も見据えています。



▲ ワーキングスペースも兼ね備えたリビング。



▲ 置き畳を配した和室。



▲ 諸富店では入浴体験も可能。

INTERVIEW



取締役

森田 明子氏
MORITA AKIKO

支援者からの
応援メッセージ



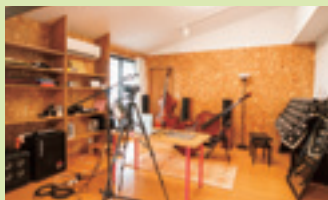
大川商工会議所
事務局長 兼
中小企業相談所長
松原 誠さん

お客様へのサービスをより強化していくという森田さんの事業転換期に、経営革新計画そして経営力向上計画の作成支援を行いました。テレワーク等に伴う部屋のリフォーム需要を見据えた取組みとなっており、お客様の利便性向上と自社の経営向上につなげていくものとなっています。今後も経営が順調にいくお手伝いが出来ればと思います。

OA 機器への設備投資で実現。 オンラインレッスンと ライブ配信サービス。

筑前町 著述・芸術家業

時津りか



1999年東京藝術大学を卒業後、現在ソロコンサートや室内楽、オーケストラ等多方面で活躍中。大学や高校で後進の指導にもあたっている。九州管楽合奏団所属、自由な形態のユニット「リベルタ」主宰、コントラバス・アンサンブル「フレンズ」代表。

所在地 福岡県朝倉郡筑前町弥永 1069-1

電話番号 0946-22-9215

企業情報



経営革新の概要

コロナ禍を機に広げたオンラインの舞台。

イベントや音楽会は中止になり、対面レッスンも困難になったので収録や配信に必要な機材を揃え、オンラインで完結するビジネスモデルを構築しました。一つはオンラインの「コントラバス塾」。音大受験を目指す高校生のほか、未経験の方も参加してくださいました。もう一つの取組みはライブ配信です。「ZAIKO」や「ツイキャス」を使って演奏風景を配信しています。

取組み・挑戦

いつでもどこでも学べるオンラインレッスン。

4Kビデオや収録用マイクを導入し、オンラインレッスンをスタート。その中で技術の向上を高めるために生徒さんから事前に練習動画を送っていただき、オンライン上で指導。レッスン後に「手直しレッスン動画」を配信することで、いつでも復習できる環境が整いました。場所と時間を選ばないのがメリットですね。

これからに向けて

音と映像、演奏の臨場感を追求する。

配信映像のクオリティを高めたいと思います。カメラを増やし、アングルを切替えることで演奏の臨場感を追求したいですね。そして、ゆくゆくはコントラバスだけでなく音楽全般を学べるミュージックスクールを展開していきたいです。



◀ カメラやマイクなどの機材を使って
オンライン配信。



▲ ライブ配信の様子。



▲ 対面指導は距離を取りながら実施。

INTERVIEW



コントラバス奏者

時津りか氏
TOKITSU RIKA

支援者からの
応援メッセージ



筑前町商工会
経営指導員
廣重 美香さん

オンラインでのコントラバス塾を開校するなど一早く対応されました。音楽家の経営革新実行支援金の支援については、商工業者とは違った目線での支援も必要であり、時津さんからの音楽業界の現状などヒアリングを十分に行っていました。今後もオンライン塾生や演奏会へ来ていただく方が増えることを応援していきます。

伝統技術「へら絞り加工」の魅力を伝える商品と販促ツールを作成。

久留米市 金属製品製造業

有限会社 江口へら絞り製作所



へら絞り加工技術を基盤に1975年創業。金属全般のへら絞り及び旋盤加工を行う。より高い精度の確率、難材の対応、生産性の向上を目指しフルオートスピニングマシンを導入。オンラインショップも開設。

所在地 福岡県久留米市田主丸町豊城 482-1

電話番号 0943-72-3539

<https://www.eguchi-hera.com>



企業情報



経営革新の概要

「へら絞り加工」した銅製フラワーベースを開発。

伝統的な職人の金属加工技術である「へら絞り加工」を強みに、これまで製鉄所や半導体メーカーの生産機械部品製造を主力としていました。コロナ禍で得意先からの受注が半減。これを受けて、新たに一般消費者向けの商品として銅板を「へら絞り加工」したオリジナルのフラワーベースをつくり、販売を開始しました。補助事業では商品パンフレットとホームページを作成しています。

取組み・挑戦

販促ツールの作成で認知度向上と新規開拓。

パンフレットは500部作成し雑貨店や駅などに配布しました。贈答品用に受注をいただくなど、とても喜ばれています。また、ホームページが完成したことで、まだまだ一般の方には認知度の低い「へら絞り」の技術を、より多くの方に知っていただけるようになりました。個人だけでなく企業からも問い合わせや相談をいただき、新たな取引につながっています。

これからに向けて

伝統技術のストーリーをSNSで発信する。

「へら絞り」は完全な手作業で作り上げる全国的にも珍しい伝統技術です。今後さらに多くの方の目に留まり、技術のストーリーを知っていただけるようにSNSでの発信にも力を入れていきます。



◀ サイト内にはオンラインショップも開設。



▲ この道40年の職人が手づくりするフラワーベース。

INTERVIEW



代表取締役

江口 聖二氏
EGUCHI SEIJI

支援者からの
応援メッセージ



田主丸町商工会
経営指導員
長野 亮一さん

全国的にも珍しい「へら絞り」の技術を活かし、会社の長い歴史の中で初めて一般消費者向け商品を作りました。手探りの状態からでしたが、商品を手にとった方から喜びの声をいただくことがチャレンジの励みになっています。今後は販路開拓支援に取組み、より多くの方に「へら絞り」を知っていただきたいと思っています。

本格フレンチシェフの洋風おせちを販売。真空包装技術で生産性向上。

久留米市 専門料理店

OKUMURA-TEI



2012年、昭和初期の民家を改装し洋風キッチン&草木染めギャラリーとしてオープン。調理師学校の講師やフランスでの修行、大手ホテルなどの経験を持つオーナーシェフと、以前草木染めの工房を営んでいた奥様と夫婦で経営。

所在地 福岡県久留米市田主丸町常盤 1130-1

電話番号 0943-72-3785

企業情報



経営革新の概要

真空包装で本格フレンチ技術を最大限に。

自宅で温めて食べられる真空包装の洋風おせちを開発。併設する草木染めのギャラリーで作った風呂敷に包んで販売しました。さらに、ランチなどで使用する自家製ドレッシングや香草オイル、サラダチキンなどをテイクアウト商品として展開。フレンチのシェフが作る本格メニューとして近隣店舗と差別化を図りました。

取組み・挑戦

目標販売数をクリア。生産性の向上も大きな収穫。

家庭で温かい洋風おせちを味わっていただくことが付加価値になると考え、真空包装を採用しました。今年は50個が予約で完売し、お客様からは「家族みんなで楽しめます」など好評をいただきました。また、真空包装の活用で仕込みがしやすくなり、通常営業の作業効率や生産性も格段に上がりました。

これからに向けて

来年は洋風おせちの販売数アップを。

真空包装で旬の食材を良い状態のまま保存できるようになり、サービスの質も向上できたと感じています。来年は洋風おせちの販売数をさらに増やすのが目標。イートイン・テイクアウトともに今後も新しい挑戦を続け、お客様に満足していただける料理を作りたいと思います。



▲真空包装のお料理と組合わせた「洋風おせち」。琵琶の木で手染めた風呂敷に包んで販売。



◀手作りドレッシングと香草オイルも、全てオーナーシェフの手作り。

INTERVIEW



オーナーシェフ

奥村 公記氏
OKUMURA KOKI



支援者からの
応援メッセージ



田主丸町商工会
経営指導員
長野 亮一さん

経営革新計画策定2回目となる今回は、自宅でもお店の味を楽しんでいただけるようにとの想いから、おせちやローストビーフの真空包装販売に取組まれました。他の商品にも応用するなど補助事業を有効活用されています。また、店内の感染対策にもしっかりと取組んでいらっしゃいますので、安心して来店いただければと思います。

クローズドタイムを活用した テイクアウト体制構築で さらなる集客・売上拡大を図る。

柳川市 専門料理店

豚骨らーめん・創作麺 CRAZY MALT



2007年、三潁郡大木町にて創業。2014年、柳川市に移転。社員数4名の豚骨ラーメン専門店。麺はこだわりの2種を使い、重厚な3つの羽釜で作られるスープは、豚頭とゲンコツを使った久留米伝統の「呼び戻し」製法。

所在地 福岡県柳川市三橋町柳河
823-1 北寺ビル1階
電話番号 0944-69-9191
<https://crazy-malt.com/>



企業情報



経営革新の概要

テイクアウト商品強化で販売促進。

販売強化のために新商品を開発。半加工ラーメンを販売したほか、クローズドタイムを利用したテイクアウト限定メニューの販売を企画しました。販促のために新しくデスクトップパソコンを購入。ホームページと動画の作成、チラシ配布やLINEアカウント運用で集客を図りました。完全予約制のグリルドポーク(焼豚)専門店業態の準備も進めています。

取組み・挑戦

テイクアウト用の新商品開発で売上拡大。

ラーメンの持ち帰りは思った以上の反響があり、成果を感じています。また、クローズドタイムを活用したテイクアウト事業では、既存メニューにない「焼豚チャーハン」や「高菜チャーハン」、「ホルモン焼」を取り入れ、新たな需要獲得を目指しました。

これからに向けて

オンライン活用で効率的な受注体制を。

テイクアウトの実施により、完全予約制のグリルドポーク(焼豚)専門店の構想が大きく前進しました。テイクアウトは注文の時間帯が重複する傾向にあるため、オーダーシステムの改善と人員確保が目下の課題です。今後はホームページやLINE、SNSなどをうまく活用して効率的な受注体制を構築します。



▲ テイクアウト用のメニュー表。
お持ち帰り用「らーめん」は500円。



▲ 「焼豚チャーハン」(560円)と
「らーめん」(590円)。

INTERVIEW



オーナー

中ノ森 隆氏
NAKANOMORI TAKASHI

支援者からの
応援メッセージ



柳川市商工会
経営指導員
青木 一幸さん

若く明るく前向きなご性格でお客様にも愛されている上、真摯にご商売に向き合っていることを強く感じ、地域をけん引するリーダー企業の一つになってもらいたく重点支援先を選択させていただきました。福岡県経営支援モデル企業にも推薦し、経営革新計画及び実行支援補助金も申請採択。コロナ禍でも前向きに取り組んでいらっしゃいます。

工具持ち込み不要！ DIYの作業場を開設し 新規依頼のきっかけづくり。

みやま市 木造建築工事業

今村弘建設



1965年瀬高町にて創業。家族で経営。モットーはお客様の困った顔を笑顔に変える「ねきだれ大工」。近隣住人(旧瀬高町8,000世帯)を中心に、新築、リフォーム、手摺工事を行う。また介護保険を使用した住宅改修の事業も展開。

所在地 福岡県みやま市瀬高町下庄 698-1

電話番号 0944-62-4314

<https://imamurahiroshikensetsu.com/>



企業情報



経営革新の概要

作業場をDIYの作業場に改装。

作業場の一部を改装し、DIYの作業場をつくりました。以前から構想はあったものの、場所の確保や道具の準備を考えるとなかなか思い切れずにいたのです。補助金事業で念願の作業場を開設し、インパクトドライバーなどの工具も購入できました。

取組み・挑戦

初心者でも失敗しない安心安全なDIY。

DIYは正しい知識を持っていないと配管や配線を壊して危険につながったり、サイズが合わずに失敗で終わってしまったりすることもしばしば。当社の作業場では、建設現場で経験を積んだ大工職人や建築士が設計から組立てまでをサポートしています。学習机に合う棚を作りたいと親子で利用された方からは、「いい思い出ができた」と好評をいただきました。

これからに向けて

体験してわかる、ものづくりのおもしろさ。

DIYをきっかけに、事業の柱である家のリフォームや新築の需要を掘り起こし新規顧客の獲得ができることを期待しています。ゆくゆくは、さらに作業場を改装し、リフォームや新築のイメージができるショールームを併設する予定です。今後も、ものづくりのおもしろさを伝えていきます。

支援者からの
応援メッセージ



みやま市商工会
経営指導員
田中 邦弘さん

当時、代表者のご子息であった広一氏から、事業承継とともに新たな事業【建設会社が行う本格的なDIY事業】を行いたいとの相談がございました。実施することで、新規顧客の取込みや、既存のお客様と接点をもち、新たな販路の開拓と売上増加につながるものと思います。今後も広一氏をサポートし事業を応援していきたいです。



◀子どもでも使いやすいように、
小さめの工具を購入。



◀作る楽しさを体感。難しい箇所は、
すかさず補助。



◀親子がDIYした右側の棚は、
デスクとピッタリ。

INTERVIEW



代表

今村 広一氏
IMAMURA HIROKAZU

ワンコイン弁当、 テイクアウト惣菜を機に 新たな顧客層を獲得。

広川町 食堂・レストラン

居酒屋 籠 - かご -



大阪で10年、中華料理専門店で修業をしたのち、地元広川町に2015年オープン。名物の麻婆豆腐は有名で、広く人気を集める。一般的な居酒屋に比べ本格的な中華レストランとなり、一線を画している。

所在地 福岡県八女郡広川町新代 631

電話番号 0943-24-8607

<http://www.izakaya-kago.com>



企業情報



経営革新の概要

ワンコイン弁当で主婦層の心を掴む。

「昼は定食・夜は居酒屋」と来店型の営業だったこの店にとって、コロナ禍による外出自粛は大打撃でした。そこで、ワンコイン弁当を企画し、弁当3種を発売。店先に看板を出すまでとは全く違う客層が集まるようになりました。道路を挟んで向い側がドラッグストアだったことが功を奏したのだと思います。お子さま連れのお母さんなど主婦層にも来ていただけるようになりました。

取組み・挑戦

テイクアウトをきっかけに認知度アップ。

来店客の6割が注文をする人気メニュー「麻婆豆腐」をテイクアウト用に変え「マーボー丼」の販売を始めました。その他、日替わり弁当と唐揚弁当、テイクアウト惣菜約20種を用意。今まで昼休みや仕事帰りの男性客が大半を占めていましたが、買い物帰りの女性客が増え、認知度が高まった手応えを感じています。

これからに向けて

オリジナル商品の販売促進に注力。

「麻婆豆腐の素」や「中華万能たれ」、「エビチリソース」などオリジナル商品を開発しました。店内ポスターやチラシ、SNSでの配信で少しずつ注文が入り始めたところです。今後に備え、料理の提供以外でも売上が立つよう販促に力を入れていきます。

支援者からの
応援メッセージ



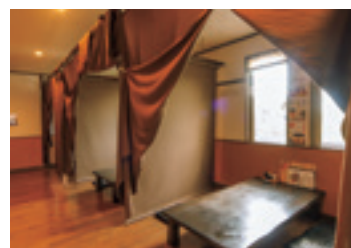
広川町商工会
経営指導員
田中 美穂さん

早期にテイクアウトに取組まれ、地域の飲食店のけん引役となった事業者様です。本事業では、事業計画の策定から進捗確認、実績報告の策定を支援しました。取組む前に相談いただくことで、補助金や専門家の活用などできる支援が広がります。今後も活用できる支援策をご提案し、伴走的に応援していきたいと思っております。



▲ テイクアウトをスタートしたことで女性客が増加。

▲ 万能たれ等のオリジナル商品。



▲ 店内にも商品ポップやチラシを掲示しPR。



代表

庄籠 壮氏

SHOGOMORI TAKESHI

八女産あまおう 100%使用。 スパークリングワインの開発による 新規顧客の獲得と売上拡大。

八女市 酒類製造業

立花ワイン株式会社



地域の特産品であるキウイの加工工場として1992年第三セクターで開業。現在地元特産フルーツを原料にフルーツワインの生産を行っている。そのノウハウから各地より醸造委託も増加。また観光用に工場も開放し見学が可能。

所在地 福岡県八女市立花町兼松 726

電話番号 0943-37-1081

<https://www.tachibanawain.co.jp/>



企業情報



経営革新の概要

家飲み需要と若い新規顧客の開拓へ。

当社は国内でも珍しいフルーツワイン専門のワイナリーとあり、フルーツワインの製造をはじめ一般の工場見学も受入れていました。しかし、このコロナ禍で工場見学が激減。家飲み需要が高まったこと、新規顧客の獲得と売上の拡大に、以前から要望の強かったスパークリングフルーツワインの商品化に取組みました。

取組み・挑戦

初のスパークリングワインの開発と商品化。

八女産あまおうを贅沢に使用した商品を開発。今回の補助金でスパークリング加工を他社で行うことができ、商品化が叶いました。また、その商品を印象付けるパッケージから展示会等での販促物としてポスターパンフレット、タペストリーなどを制作。ECサイトの強化も図りました。女性や若い方を中心に好評です。

これからに向けて

フルーツワイン専門ワイナリーの強みを活かして。

予約や問い合わせを多くいただいています。これまで同様、直売所や道の駅、物産館での販売を強化していくほか、イベントやネットでの販売などさらに販路を拡大していく予定です。また、会社のPRにも繋げ、これまででも依頼が多かったOEMでの製造にも取組んでいきます。



◀ 新商品PR用のパンフレットも制作。

INTERVIEW



代表取締役

野中 偉夫氏
NONAKA ISAO



▲ ワイナリーに隣接する直売所には旬のフルーツワインのほかスイーツといった加工品も販売。

支援者からの
応援メッセージ



八女市商工会
事務局長
太田 博文さん

立花ワイン(株)様は立花町の基幹産業であるキウイ、イチゴ等のフルーツを加工しワインを作る地域特産品開発のパイオニアです。これからも地域に根ざした事業活動を期待しています。商工会としては各種の支援ツールを活用し、事業者様のバックアップ的な支援を実施していきたいと思っています。

「下請け」から「元請け」へ転換。 天然素材を使った 合掌づくりの家を提案する。

八女市 一般土木建築工事業

有限会社 立石工務店



2002年設立。親子3代にわたり建設業を営む。地域のハウスメーカーとして、見積・受注・設計・施工管理を行い、木造住宅の新築・改装(リフォーム)、木工事の下請け、公共工事などを手掛ける。

所在地 福岡県八女市星野村 8888

電話番号 0943-52-3555

<http://tateisi-koumuten.com/>



企業情報



経営革新の概要

新たな柱となる元請けの施工事業。

事業の約8割を占めていた木工事の下請け業がコロナ禍で半減してしまいました。より安定的な事業を展開していくために、「下請け」から「元請け」への転換を決意。提案力の強化を目的に「3DCAD」を導入し、広報物としてパンフレットも1,000部作成しました。

取組み・挑戦

本当に居心地の良い家づくりを伝える。

パンフレットでは、天然素材八女杉無垢の自然乾燥材を使った合掌づくりの家を提案しています。自然乾燥材とは、法隆寺の五重塔にも使われていて耐久性や通気性に優れた資材です。特性を知る工務店ならではの強みを活かして、住み心地の良い家づくりを伝えるツールが完成しました。自社運営のハウジングカフェ「星野村 カフェ&ジムSora」などで手に取ることができます。

これからに向けて

家づくりセミナーで新規受注を強化。

今年の7月からハウジングカフェを発信地として、家づくりのセミナーを開催します。テーマは「自然素材の良さ」や「失敗しないための家づくり」。自社の家づくりをPRして、新築受注に向けた取組みを強化していきます。

支援者からの
応援メッセージ



八女市商工会
経営指導員
富松 宏元さん

立石弘和社長はまだ若く希望に満ちた青年です。父親の後を継いで会社の強みを生かした事業へと変革のチャレンジにも積極的で、今後の展開も期待できます。会社の実績につながるサポートを目指し、伴走支援を心掛けて行きたいと思っています。



▲ 3DCADで提案。



▲ 趣ある空間も演出。柱を使わない合掌づくりの構造。



▲ ハウジングカフェ。

INTERVIEW



代表取締役

立石 弘和氏
TATEISHI HIROKAZU

オリジナルパッケージで 他社との差別化を図り ギフト商品の販売に注力。

うきは市 各種商品小売業

生活購買店 reed



2016年開業。全国各地より厳選した衣食住に関わる商品や、毎日の生活の中で暮らしに寄り添ってくれる道具やモノを販売。店頭では様々な企画展や限定商品の展示会を行う。

所在地 福岡県うきは市吉井町 1137-2F

電話番号 0943-76-9480

<http://reed-life.com/>



企業情報



経営革新の概要

オリジナルのギフトパッケージで差別化を図る。

ギフトアイテムの売上をアップさせる試みとして、オリジナルのギフトボックスと包装紙、ショッピングバック、シールなどの周辺資材を開発・作成しました。コロナ禍と同時に売上が伸びているオンラインショップのギフト需要に対して、商品の付加価値を高めました。

取組み・挑戦

提案の選択肢を増やし、顧客満足度を向上。

ギフトパッケージのパターンは、お付き合いのある大分県在住のイラストレーター・ムツロマサコさんにデザインいただきました。主役となる商品が引き立つよう、できるだけシンプルに仕上げられています。これまでは既製品の無地のギフトパッケージ1種類しかなく、お客様に選択肢がありませんでしたが、選択肢が増え、より魅力的なギフト提案ができるようになりました。

これからに向けて

オンラインショップからのギフト需要を強化。

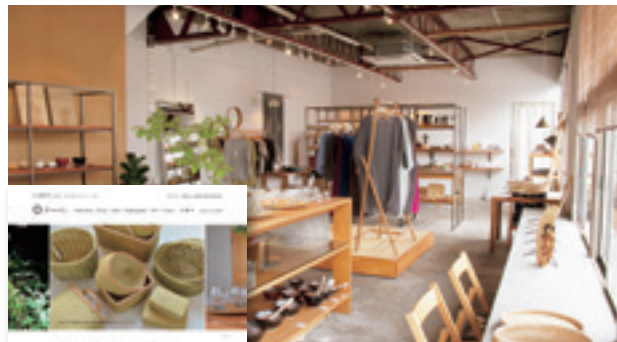
店頭でのギフト需要に比べるとオンラインショップからのギフト需要はまだまだ少ないのが現状です。現在は約15%のギフト率を3年後には30%にまで増加できるように、オンラインショップでの販促を強化していきます。

支援者からの
応援メッセージ



うきは市商工会
経営指導員
矢野 朝美さん

新型コロナウイルス感染症の影響により、消費者のネット通販利用が急増していることにいち早く着目し、オンラインギフト需要に向けた先読みした行動力に心を動かされました。これからもreedさんのファンとして応援、そして引き続き必要に応じた支援を行ってまいります。



◀商品は100種類以上。

◀昨年リニューアルした
オンラインショップ。



▲全国の作家が手がけた生活雑貨が
取揃う。

INTERVIEW



代表

中村 航介氏
NAKAMURA KOSUKE

設備導入で生産性向上。 惣菜やワインの販売で 顧客のニーズを開拓。

うきは市 酒場・ビヤホール

Vin café PROSPERO

ヴァン カフェ プロスペロ



2018年創業。ソムリエがセレクトする世界のワインを提供するカフェ&バー。常時80種類のワインを在庫・管理し、販売。生産者や他社と連携をしたイベントを開催するなど、従来のカフェ&バーにとられない営業を展開。

所在地 福岡県うきは市吉井町 1251-6-2 F

電話番号 0943-73-7303

<https://vincafe-prospéro.com>



企業情報



経営革新の概要

設備投資で環境改善。テイクアウトも実施。

テイクアウトメニューを開発し、チラシの制作やSNSを使った告知で新たな顧客を開拓。大型冷蔵庫や冷凍庫、ガスレンジ、作業道具などを導入し生産性向上を目指しました。冷凍庫の保存量は約5倍に増え、オープンの容量アップや作業スペースの確保で一度に調理できる量が増加し、作業時間が短縮されました。

取組み・挑戦

生産性向上で新たなターゲットを発見。

夜営業がメインでしたが、コロナ禍でランチ営業やテイクアウトに挑戦しました。テイクアウトではキッシュなどのメニューを開発し、ワインと合わせて販売。その結果、潜在顧客や従来の作業の改善点など多くの気づきがあり、今後の営業について新しい視点で考えることができました。作り置きや商品開発がしやすい環境が整い、作業効率も大幅にアップしたと実感しています。

これからに向けて

ワインの楽しみ方を、地元でさらに広げられたら。

テイクアウトがきっかけで、ワインショップとしての伸びしろがまだまだあるとわかりました。今後も継続して惣菜やチーズ、それらに合わせたボトルをご提案し、家庭で気軽にワインを楽しむ習慣を広げて新たなニーズを開拓したいと考えています。



▲ 設備が整ったことで、店内そしてテイクアウトで楽しんでほしいアイテムが充実。



▲ テイクアウト用のキッシュは、ピース買いも可。

INTERVIEW



オーナーソムリエ

石井 徳氏
ISHII TOKU



支援者からの
応援メッセージ



うきは市商工会
経営指導員
森山 圭さん

カフェとして留まることなく、自社の強み(うきは市唯一のソムリエ、ワインの知識、イベント開催力)などを活かし取組んでいます。商工会としては青年部担当の経営支援員が中心となり、事業者の想いを形にするためサポートをしました。知恵を出し自ら行動されており、商工会としても継続して応援していきます。

食生活を意識した新商品 「プレミアムミニ食パン」。 地域の特産品にも着目。

うきは市 菓子・パン小売業

YOSHII ふなき



1990年創業のベーカリーショップ。店舗販売の他、「道の駅うきは」「耳納の里」で販売のほか、市内の保育園・介護施設へ納入。安心安全な原材料と製法にこだわりを持つ。1992年、全国植樹祭にて天皇皇后両陛下へ最高級絹食パンを献上。

所在地 福岡県うきは市吉井町生葉 730-8

電話番号 0943-76-2794

企業情報



経営革新の概要

高級食パンブームを追い風とした商品開発。

地元で人気の食パンよりも小さい「プレミアムミニ食パン」を販売。現代の食生活に合った食パンの楽しみ方を提案し、新たな需要を開拓します。うきは産のフルーツや野菜、(株)藤井養蜂場様のはちみつなどの地域資源を活用し、調理パンのメニューも拡充。チラシやSNSで周知を図り、新規顧客にPRしました。

取組み・挑戦

新商品開発と店舗整備で売上回復を。

冷蔵ショーケースを新設したことで陳列スペースが十分に確保でき、効果的なディスプレイが実現しました。店舗への誘導のために看板も制作。さらなる集客が期待できます。本事業のおかげで従来の課題を解決し、アイデアを実行に移すことができました。経営革新に向けて大きく前進できたと実感しています。

これからに向けて

社会の変化をチャンスに変える。

今回開発した3種の「プレミアムミニ食パン」をベースに商品開発を重ね、集客に繋げていきたいです。更には地域の特産品を使い、市外・県外からの観光客も取り込んでいきたいですね。昨今の高級食パンブームや中食需要といった食生活の変化を好機と捉え、これからも挑戦し続けます。



▲ 大型看板は国道沿いに設置。



▲ 惣菜系サンドが並ぶ、今回導入した多段冷蔵ショーケース。



▲ 店内には常時約80種類のパンが勢揃い。

INTERVIEW



製造責任者

船木 宗一郎氏
FUNAKI SOICHIRO

支援者からの
応援メッセージ



うきは市商工会
経営指導員
森山 圭さん

事業計画策定支援から商品開発、販売促進、マッチングなど様々なサポートをしてきました。昔ながらの製法を守りつつ、トレンドを捉えた新商品開発を行うなどチーフを中心に頑張っています。商工会として引き続き応援していきます。

感染症対策に応じた魅力ある陳列改善で満足度アップを図る。

うきは市 菓子・パン小売業

ぱんのもっか



2010年、吉井町に「モナパン」を開業。2013年、移転に伴い屋号を「ぱんのもっか」へ。地元うきは産を原材料に農園や食事処などとコラボしたパンの提案を行う。また、朝ごばん会、夜ごばん会なども開催。

所在地 福岡県うきは市吉井町 1127-5

電話番号 0943-75-3303

企業情報



経営革新の概要

レイアウトを改善しアイテム数を増加。

これまでは商品を隙間なく並べ、お客様が密の状態での入退店をしていました。コロナ禍で入店人数を制限。感染症対策に対応した陳列改善を図るため、新たに棚や木箱を導入しました。レイアウトを見直したことで一時は20アイテムしか陳列できなかったパンを100アイテムにまで増量。テラス用テーブルを設置し、安心してパンを召し上がってもらえる場もつくりました。

取組み・挑戦

行動動線を効率化。安心安全な環境を整える。

商品数が増え、お客様には大変ご好評をいただいています。これまでパンが少なくなるとお客様の間を縫って何度も補充に出ていましたが、棚が増えて補充回数が半減したことで、お客様やスタッフにとって安心安全な環境を整えることができました。

これからに向けて

お客様第一の店づくりを目指して。

これまで「食べて健康に！」をテーマにパンづくりをしてきました。コロナ禍をきっかけに、よりお客様の視点に立てたことで、安全に購入できる店づくりについても考えることができたと思います。今後も子どもからお年寄りまで幅広く楽しんでいただけるよう、来店されるお客様を一番に大切にしていきます。



◀ イートイン用のテラステーブル。



◀ 多い日には2,000個のパンを売上げる。



▲ 壁付き棚のほか、バケット仕器などを設置。

INTERVIEW



代表

吉岡 亮次氏
YOSHIOKA RYOUJI

支援者からの
応援メッセージ



うきは市商工会
経営指導員
森山 圭さん

地域外からのお客様が多い店舗とあり、新型コロナウイルス感染症拡大により大きな影響を受けました。そこで本計画を通して、入店制限、レイアウト変更、従業員の皆様を感染から守る対策と同時に生産性向上に知恵を出し取組まれています。商工会として引き続き応援します。

遊びとアートの融合。 缶バッジやマグネットで モノづくりをもっと身近に。

飯塚市 喫茶店

株式会社 イージーランド - Cafe EASYLAND -



1977年設立。造園業からカフェ経営へ業種変換。アメリカ滞在の経験を活かし、内装も自らデザイン・改装をし、個性的な店を展開。オリジナルドリッパーを用いたスパイスコーヒー元祖の店。

所在地 福岡県飯塚市片島 3-10-1

電話番号 0948-80-5739

<https://easylandcoffeeoasters.com/>



企業情報



経営革新の概要

海外で触れた缶バッジ文化で新規事業を。

アメリカで親しまれている缶バッジカルチャーを知ってもらおうと、缶バッジを使ったアート作品制作を主体とした新規事業「Button Culture (ボタンカルチャー)」を立ち上げました。自家焙煎のコーヒーを販売する店内で、缶バッジやマグネット、グッズを展示・販売。自分の描いた絵や写真などを使ったオリジナルアイテムが作れる体験サービスも新たにスタートしました。

取組み・挑戦

世界の名画が身近になる「パズルアート」。

「手軽に触れるアート」をコンセプトに、4枚の正方形のマグネットを自由に組合わせて遊べる商品「パズルアート」を考案。ヒントになったのは、アメリカで暮らしていた時に見た光景です。海外では日常的に、缶バッジ型のマグネットを冷蔵庫にたくさん飾ったり、衣服に付けたりして楽しんでいました。アートを身近に置くカルチャーを、日本でも広げていきたいと思っています。

これからに向けて

遊び心を刺激するカルチャーの発信拠点として。

気軽にモノづくりができる雰囲気とチャレンジ精神は、アメリカならではのポジティブな文化。こうしたマインドに触れる機会と場所を増やせるよう、ネット販売もさらに強化したいですね。



◀ カウンターに並ぶマグネット缶バッジ(300円〜)。



▲ 個性的なパズルアート(4枚1,000円)。



▲ バッジを飾れる「ウッドブロック」も人気アイテムのひとつ。

INTERVIEW



オーナー

長谷川 幹氏
HASEGAWA KAN

支援者からの
応援メッセージ



飯塚商工会議所
経営指導員
石田 圭介さん

長谷川社長は、海外留学・海外での起業の経験から、スパイスコーヒーの販売や「ものづくり」をコンセプトとしたカフェ経営などユニークな取組みを行っています。長谷川社長の自由な発想を実現するために経営計画策定など支援してきました。今後も福岡県で他に無いユニークな企業として発展していくことを応援します。

親子3代で守る老舗の暖簾。 キッチンを拡張して新たに 焼き菓子販売をスタート。

田川市 婦人・子供服小売業

株式会社 チャイム・スポット



1911年に創業した松岡呉服店が起源。現・代表取締役の松岡英樹氏は4代目にあたる。1984年、婦人服小売業として「株式会社チャイム・スポット」を設立。服飾を取り扱う傍ら、店舗の一部を改装し数年前から飲食店舗も経営。

所在地 福岡県田川市本町7-16

電話番号 0947-45-3639

企業情報



経営革新の概要

厨房拡張で飲食料品部門の強化へ。

店舗一画を改装して、数年前から飲食業を開始。もやしがたっぷり入ったオリジナルのお好み焼き「もやト口」を販売しています。婦人服店の主要な顧客である中高年層の外出の機会が減る一方で、飲食料品のニーズは高く、一定の売上が見込めます。今回はキッチンを広げ、生産能力の向上と作業効率化を目指しました。

取組み・挑戦

顧客の要望を叶える、地域の拠り所。

「もやト口」が生まれたのは、「洋服は毎日買えないけど、食事があるなら毎日立ち寄れる」という常連のお客様の声がかっかけでした。今回はパティシエの資格を持つ次女を中心に、クッキーやパウンドケーキなどの6種の焼き菓子を開発しました。菓子類は手土産などギフト需要もあるため、新たな顧客開拓につながると見込んでいます。

これからに向けて

生活に欠かせない「衣」「食」の相乗効果を期待。

今後はセット販売や新商品の開発にチャレンジし、新たな来店動機を模索したいと考えています。婦人服と飲食料品が自然に共存し、相乗効果が得られる店づくりを目指して、今後も地域に密着しながら着実に計画を推進します。

支援者からの 応援メッセージ



田川商工会議所 経営指導員 織田 誠 さん

親子3代とても仲良く、いつも羨ましく思っています。「もやト口」ももちろん美味しいのですが、商品に加わった「焼き菓子」は、さすがパティシエの有資格者と思わせる美味しさで、味にうるさい？うちの次男も大絶賛でした。お店に何うと可愛い4代目にも時折お会いでき、将来何を作るのか、本当に楽しみです。



◀ 拡張工事で路面から見えるようにしたカウンター！



◀ 焼き菓子は次女・由季乃さんの手作り。

INTERVIEW



飲食料品担当

松岡 夕美氏
MATSUOKA YUMI



▲ ふわふわの「もやト口」(手前左右)と「もやめん」(奥)。

設備投資で生産力アップ。 熟練の加工技術を生かして 多様なオーダーに対応。

田川市 生産用機械・同部分品製造業

株式会社 岩本製作所



1986年設立。従業員数6名、20年以上の熟練工が揃う。鉄道関係をはじめ様々な業界の部品を製造。近年では使い手が減っている手動タイプの工作機の旋盤・ボール盤まで多数所有。

所在地 福岡県田川市大字伊田 176

電話番号 0947-42-6387

企業情報



経営革新の概要

加工の要となる「図面」を自由自在に作成。

コロナ禍で売上が減少するなか、今回は新たに金属を鍛えて強化した製品「鍛造品(たんそうひん)」の加工に力を入れ、幅広いニーズに柔軟に対応できるように生産体制を整備。図面作成に使える大型モニター付きPCとCAD・CAMソフトを新しく導入しました。

取組み・挑戦

競合他社が踏み込めない「難切削製品」。

鍛造品は加工・量産が難しいため受注しにくい分野ですが、当社には20年以上の経験を持つ熟練工がいるので、お客様からのご要望をできる限り叶えたいと考えています。以前に「ものづくり補助金」で導入した最新機種のマシニングセンタに加え、今回の設備投資で生産力が大幅に向上する見込です。効率的な生産計画が組めるようになり、鍛造品などのニッチなオーダーにも積極的にチャレンジできるようになりました。

これからに向けて

どんな相談にも応え続けたい。

独自の技術を守りながら、地域のニーズにくまなく対応できる会社でありたいと考えています。一昨年秋に亡くなった父は、一代で会社を築き上げた職人でした。父の夢だった「加工から組み立てまでできる工場」を、いつか実現したいと思っています。

支援者からの
応援メッセージ



田川商工会議所
経営指導員
井上 林太郎さん

柴田社長は先代から事業を引継ぎ、約1年半の間にもものづくり補助金、経営革新実行支援補助金の採択を受け、新規顧客開拓を積極的に行い、常に前向きな姿勢で経営を行っており、いつも感心させられています。今後も新しい取組みに向けて、会議所も経営計画の策定支援等を行い、応援していきたいと思っています。



▲ 最新のマシニングセンタ。



▲ 機械の操作には、熟練の職人の知識が欠かせない。

INTERVIEW



代表取締役

柴田 ひとみ氏
SHIBATA HITOMI

本格フレンチが自宅や職場に。 洋食弁当のテイクアウトで 新たな顧客を掘り起こす。

飯塚市 専門料理店

味楽門 BON



2002年創業のフランス料理専門店。料理は全て自家製にこだわり、和の素材を取り入れたフレンチを提供。どなたでも気軽に楽しめるフレンチをと、アレルギー等にも対応。福岡嘉穂農協にて弁当の委託販売も開始。

所在地 福岡県飯塚市弁分 412-8

電話番号 0948-24-8825

<http://www.m-bon.com/>



企業情報



経営革新の概要

本格洋食弁当を594円から販売。

約20年の営業で培ったノウハウを生かし、洋食弁当を600円以下から販売。オムライスやハンバーグなどの定番メニューのほか、イトインで人気のホタテのソテー弁当など単価を上げた商品も揃えています。さらに、金額や食材、人数に応じてオーダーも常時注文できるようテイクアウト体制を拡充しました。

取組み・挑戦

販促強化で新規顧客にもアプローチ。

今年4月から販売をスタート。ワインと一緒に楽しめる前菜の盛り合わせ「スペシャル弁当」(2,160円)や「ローストビーフ弁当」(1,296円)は常連のお客様からの要望で生まれました。チラシやSNSで能動的にPR活動を開始。近隣の物産館で委託販売を始めたことで、宣伝効果や新規顧客の獲得につながりました。

これからに向けて

さらなる認知度アップで顧客の開拓を。

26歳で創業して約20年。コロナ禍で客足が落ち込んだ時も、地元のお客様に助けをいただきました。今回の取組みをきっかけに、近隣のビジネスマンや高齢者といった新たな客層も意識するようになりました。顧客回帰や満足度向上だけでなく、新たな需要の開拓や販売量の拡大も図りたいと考えています。

支援者からの
応援メッセージ



飯塚市商工会
経営指導員
永瀨 由紀子さん

忙しい毎日の中で、ご自身の事業についてしっかり考える機会もなかったそうですが、事業計画を策定したことで今後のビジョンが明確化されてよかったと語ってくれました。オーナーやスタッフ皆さんの人柄の良さが相まって、地域に愛されているレストランです。今後も伴走型支援で応援していきたいと思えます。



▲メンチカツ弁当(上/594円)
オムライス弁当(中/594円)
ホタテのソテー弁当(下/972円)。



▲テイクアウト専用で作ったメニュー表。

INTERVIEW



代表

岩崎 裕二
IWASAKI YUJI



テイクアウト商品を拡充。 自社デリバリー導入で 潜在ニーズにアプローチ。

飯塚市 食堂・レストラン

株式会社 太陽の商人 -お茶とお食事処 森山-



2016年FC「町家カフェ鎌倉」より独立開業。2017年「お茶とお食事処 森山」に改名。日本の伝統的住居であった「町屋」をイメージした店内で、和の持つ独特の癒し空間の中、和+洋料理とデザートを提供。

所在地 福岡県飯塚市綱分 1806-2
電話番号 0948-82-3007
<http://oshokuji-moriyama.com/>



企業情報



経営革新の概要

新メニューで地元向けデリバリーを開始。

常連客向けに実施していた持ち帰りを拡充し、テイクアウト商品をシリーズ化して販売。周辺の企業や一般家庭を対象に、弁当のルート配送をスタートしました。三つ折りのチラシを作成して個別に配布したほか、メニュー看板や旗、横断幕などを新調。さらに、SNSを活用した情報発信や地元のフリーペーパーへの記事掲載といった宣伝活動で、新規顧客の開拓を狙いました。

取組み・挑戦

常連客に人気のデザートも自宅で味わえる。

「和」を基調にした食事とデザートを会社や自宅でも楽しんでもらえるよう、既存メニューを主軸に商品開発をしました。メイン7種・デザート4種を組み合わせる「どんぶり」シリーズは税込み980円。オムライスに人気のおかずが付く「弁当」シリーズは700円～1,000円の価格帯で5種類ご用意しています。

これからに向けて

確かな手応えを実感。新たな顧客を開拓したい。

デリバリーのサービスは予想以上にたくさんのご注文をいただき驚きました。特に、高単価の弁当のニーズが高かったことは新たな発見です。地元の女性や高齢者といった常連のお客様を起点に、今後は新たな客層にリーチできればと考えています。



▲ ご褒美弁当(1,000円)やデザート4種セット(610円)など、テイクアウトメニューが充実。

▲ 店内用メニュー看板とテイクアウト用パンフレット。



INTERVIEW



代表取締役

森山 元輝氏
MORIYAMA GENKI

支援者からの
応援メッセージ



飯塚市商工会
経営指導員
小林 靖二さん

個人開業時より税務・労働保険や経営革新計画策定等支援を行い、法人化後も経営革新実行支援補助金・小規模持続化補助金・専門家による市場調査支援など行っています。オーナーは店舗の経営状況から地域の状況、そして今何ができるかを商工会情報にあわせ経営相談をされる方です。当会はこれからもサポートしていきます。

オリジナル化粧品の 開発・販売で ビジネスモデルの変革へ。

田川市 **美容業**

プライベートエステ Skygarden



2014年開業のトータルエステサロン。2019年、田川市夏吉に営業所を開業。新たにカフェ・レンタルスペース・ハンドメイド雑貨の委託販売を行う。また、筑豊エリアでは少ないプライベートエステ・マタニティエステにも力を入れる。

所在地 福岡県田川市夏吉 194-38

電話番号 0947-45-2400

<https://skygarden.on.omisenomikata.jp/>



企業情報



経営革新の概要

お客様と向き合ったサロン視点の化粧品開発。

当サロンは医療従事者のお客様も多く、コロナ禍での外出制限でご来店が難しい方もいらっしゃいました。そんな中「ホームケア商品がほしい」と言われることが増えました。そこで、普段から肌の悩みに直接向き合い、改善をサポートしているエステサロンならではのクレンジング開発をスタートさせました。

取組み・挑戦

販売代理店体制を構築し、販売促進を強化。

販売方法として、お客様へ化粧品サンプルをお試し頂くほか、当社が開講している「独立開業・個人サロン専門エステスクール」の修了者へ商品の講習会を開催し、取扱店を増やすことを考えております。また、化粧品周知を図るホームページの更新作業用のパソコン、タブレットなどを導入し、販売促進に努めています。

これからに向けて

毎日使うものだから、お肌が喜ぶ商品を届けたい。

今後はエステ施術料と化粧品販売の相乗効果による単価アップに期待しています。まだ、販売代理店構築には時間がかかりそうですが、今までの「エステサロン+スクール」から「+化粧品販売」の新しいビジネスモデルを確立し、多くの方に「エルモリッチSC化粧品」を広めていきたいです。



▲ オリジナル化粧品「エルモリッチ SC」クレンジング(右)とウォッシング(左)



▲ 商品パンフレットも制作。



INTERVIEW



代表

川寄 奈保美氏
KAWAYORI NAOMI

支援者からの
応援メッセージ



香春町商工会
経営指導員
岡部 幸真さん

持続化補助金、経営革新実行支援補助金の申請支援を主に実施し、経営発達支援計画に基づく伴走型支援で策定を実施しています。明るい雰囲気と前向きな経営姿勢で、支援させていただいたこちらにも元気を分けていただいた事業所様です。今後も田川の地で美を求める消費者のために、積極的な事業展開を図られることを応援しています。

動画マーケティングによる 伝統工芸品「上野焼」の ブランド向上と販路の拡大。

福智町 事業協同組合

上野焼協同組合



1961年設立。1983年、通産省（現在の経産省）より指定伝統的工芸品の指定を受ける。現在12窯元を組合員とし、陶芸会館での商品販売や春と秋の陶器祭り、アクロス福岡でのパレナイン猪口展などイベントの企画・運営を行う。

所在地 福岡県田川郡福智町上野 2811

電話番号 0947-28-5864

<http://www.aganoyaki.or.jp/>



企業情報



経営革新の概要

組合そして窯元を守るための「改革」。

新型コロナウイルスの影響により、毎年春・秋開催の陶器祭りの中止や陶芸館の休館など、当組合そして各窯元は大打撃を受けています。このままでは窯元の廃業にも繋がり兼ねません。そこで歴史ある上野焼を知ってもらえるようブランド力の向上と販路拡大のため、プロモーション動画の制作とネットショップに取り組みました。これまであまり変化を好まない経営を行ってききましたが、転換期である今だからこそその取組みと捉えています。

取組み・挑戦

プロモーション動画で伝えるブランド力。

上野焼400年の歴史や各窯元の焼き物に対する想い、作品の特徴や工程を伝える動画を製作。ホームページやSNSでPRを図るほか、来館されたお客様にその魅力が訴求できるよう、モニターを設置し流しています。各窯元が出演し取組んだことで、組合全体の意識も変わってきました。

これからに向けて

ネットショップの運営で上野焼全体を活性化に。

当会員には高齢者が多く、SNS活用など困難な窯元が多くいらっしゃいます。組合でネットショップ運営に力を入れ、上野焼全体の活性化と福智町の観光に繋げていけるよう、取組んでいきます。



▲ ギャラリーを新たに新設。



▲ 陶芸会館販売スペースも見渡しやすい改装。

INTERVIEW



理事（堀田窯）

世良 萌久美氏

SERA MEGUMI

支援者からの
応援メッセージ



福智町商工会
経営指導員
犬東 裕樹さん

動画制作をはじめ店内ディスプレイやレイアウト、動線改善等の支援を行って参りました。個性豊かな上野焼の窯元さんたちをサポートし、陶器祭り等イベントの開催や陶芸館の運営を通じて、上野焼の魅力を多くの方に広めようと日々尽力されています。これからも様々な角度から支援したいと思います。

新商品の開発&動画を活用した 上野焼の認知度向上と 売上拡大。

福智町 陶磁器・関連製品製造業

渡窯



経済産業省指定の伝統工芸品「上野焼」において最も古い窯元を1964年再復興。2012年、先代の父(11代渡久兵衛)から当主を引継ぎ、現在12代目。400年続く系譜の中で技術・技法始めとした「上野焼」の伝統を継承。

所在地 福岡県田川郡福智町上野 3065

電話番号 0947-28-2175

<http://watarigama.com/>



企業情報



経営革新の概要

隠れキリシタンの聖地を上野焼でPR。

ここ福智町は“隠れキリシタンが集う場所”だったという伝承があり、上野焼の最古の窯跡からも裏付ける陶片が発掘されています。その歴史を作品に活かし、福智町そして上野焼の認知度向上につなげられないか。その想いから関連商品の製作に着手しました。作品で渡窯を知ってもらいきっかけにもなっています。

取組み・挑戦

GoProを使い、作陶風景を陶芸家目線で撮影。

キリシタンの象徴である十字架(クロス)の模様を入れた隠れキリシタン関連の商品作りを取組みました。また、情報配信を効果的なものにするため、作陶風景を自らGoProで撮り配信をしています。陶芸家の目線で撮影をしたものはこれまで見受けられず、自らYouTubeに投稿し反応をみる事ができたので、革新的な取組みにチャレンジできていると捉えています。

これからに向けて

海外にも向けた販路拡大とビジネスの強化。

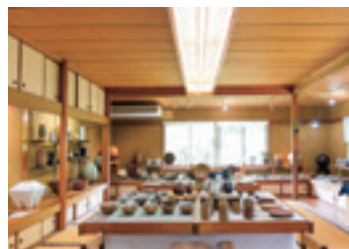
隠れキリシタン関連の商品を通じてフランスから問合わせをいただきました。更に海外にも目を向け、ブランドイメージ向上の動画制作と、これからに向けていかにマーケティングにつなげていくかを勉強し、実行に移していきたいです。



◀ 十字架(クロス)を施した、隠れキリシタン関連作品。



▲ 登り窯。



INTERVIEW



12代当主

渡 仁氏
WATARI JIN

支援者からの
応援メッセージ



福智町商工会
経営指導員
犬東 裕樹さん

本事業のほか、小規模事業者持続化補助金申請支援(展示会出展等販路開拓)や専門家派遣などサポートさせていただきました。伝統的工芸品上野焼の中でも特に歴史があり、伝統を大事にしながらも新しい試みを忘れない窯元だと感じています。この歴史ある上野焼の中に渡窯がプラスしていく「何か」を、これからも応援していきます。

野外喫食スペースの導入と 冷凍ハンバーグの販売による 需要の取り込み。

福智町 食堂・レストラン

ステーキ&ハンバーグ くずはら



北九州小倉のハンバーグレストランで23年経験を積み、2018年自己家屋を改築し福智町にオープン。こだわりはオーストラリア産牛・国産牛・国産豚をブレンドした挽きたてのお肉のハンバーグ。通信販売も開始。

所在地 福岡県田川郡福智町弁城 1617-1

電話番号 0947-23-2939

<http://kuzuhara2939.com/>



企業情報



経営革新の概要

これまであった要望をカタチに。

大自然に恵まれた立地ということもあり、店内のみの飲食スペースを屋外にも作ることにしました。また来店が難しい顧客向けお店の味を自宅で楽しんでいただけるよう、人気のハンバーグを店頭そしてECサイトでも販売を始めました。この地域の他の店舗にはない取組みをすることで、集客を図ることができ、一つのグルメスポットになってきたと思います。

取組み・挑戦

屋外飲食スペースと業務用冷凍庫の導入。

屋外飲食スペースは景観を生かした利用ができるよう、BBQスタイルにしました。3密が回避できるとあって、時代にあった利用がされていると実感しています。また、冷凍ハンバーグは冷凍庫を備えられたことで、お土産や送りたい方へ対応できるようになりました。福智町商工会のサポートのおかげです。

これからに向けて

商圈を町から市、県内、そして県外へ。

飲食店では“あと2割”という売上確保に取組まれているかと思っています。当店では手造りとあり大量生産や多くの受注は難しいのですが、無理のない範囲で冷凍ハンバーグを作りECサイトでの販売にも力を入れ、届けていきたいです。



▲このハンバーグを目当てに来る人も多い「丸ごとトマトハンバーグ」。



▲冷凍ハンバーグはお店の味そのままに楽しんでいただけるよう、湯せんでカンタン調理。

INTERVIEW



代表

葛原 辰夫氏
KUZUHARA TATSUO



支援者からの
応援メッセージ



福智町商工会
経営指導員
犬東 裕樹さん

経営革新計画策定支援をはじめ、小規模事業者持続化補助金申請支援、専門家派遣、金融相談等を行って参りました。こういった取組みを行えばお客様が喜んでくださるか、よく考えて工夫されているお店です。引き続き伴走型支援を行い、応援していきたいと思えます。

オンラインレッスン開校。 MV・PV撮影・レコーディングなどで トータルプロデュース力を発揮。

福智町 教養・技能教授業

Vocal school Pure breed ピュアブリード



2007年ボーカスクールを創立。福智町・福岡市・北九州市で計4つの教室を持つ。ボイストレーニングはもちろん、ラジオパーソナリティー・ピアニスト・モデル・ダンサーなどの経歴から、総合的なプロデュースで多くの生徒を育成。

所在地 福岡県田川郡福智町神崎 1614-5

電話番号 0947-85-8969

<https://fukuoka-vocal.com>



企業情報



経営革新の概要

自社の強みを生かしたサービスを拡充。

コロナ渦以降はレッスン・イベント主催ともに売上が大幅に減少。従来、レッスンは対面のみでしたが、プロ志望者を含む受講生に向けてオンラインレッスンを開始しました。さらに、必要機材を購入してMV・PVの制作や動画配信、宣伝写真の撮影ができる体制を整え、新たなサービスを始めました。

取組み・挑戦

最新機材購入で撮影・レコーディングも。

プロモーション用の高性能カメラのほか、LEDリングライトや三脚を購入。モニタースピーカーやトランスレスコンデンサーマイク、編集ソフトを導入し、プロ志望者のサポートをしています。のどの動き等で指導ができるので、オンラインでもほとんど支障はなく好評をいただいています。遠隔であっても身近な存在として、可能性と一緒に追及していくチャンスだと捉えています。

これからに向けて

今後も一人ひとりに向き合ったトレーニングを。

約15年のキャリアで得たノウハウを生かし、オンラインレッスンでも独自の指導法でボーカル技術の上達をサポートいたします。プロ志望者に限らず多様なニーズに合わせて、新たなサービスの開始を模索し、皆様のお役に立てるよう邁進してまいります。



▲ オンラインレッスン中。



▲ 撮影の様子。



▲ レコーディング・撮影後に編集作業。

INTERVIEW



代表

沖島 ゆき氏
OKISHIMA YUKI

支援者からの
応援メッセージ



福智町商工会
経営支援員
金子 泰大さん

プロ歌手志望者向けにオンラインレッスンやYouTube配信等の新たなサービスを実現するため、経営革新計画の作成や専門家派遣を通して、伴走型の支援を行いました。今回の経営革新実行支援補助金の実現で、新たな生徒を獲得されました。今後も更なる売上増ができるよう、応援しています。