

売上低下に廃業も考えた高知の伝統食店(地魚てんぷら)の再興支援

かまぼこ工房たていし (高知県)

土佐湾の地魚を原料に、伝統手法で加工～成形～揚げを行う、すり身てんぷらの技術を習得の後、のれん分けで創業し40年余の惣菜店。

1. 相談のきっかけ

異業種交流会でコーディネーターが代表者に、「よろず拠点」を説明、中小企業の相談なら何でも話してあったところ、来訪されたもの(H26.6)。

夫婦二人でお店をやっているが、二人とも高齢化、売上低下が続き、閉めようかと相談に。

2. 課題整理・分析

・聞きとりから

①地魚だけを原料に、すり身を包丁で成形し「てんぷら」にしている惣菜店。製法は希少価値があり、強みを引きだせば、いける。

↓

②店売り+日曜市の売り方に、工夫を考えるから、もう少し頑張ってみないか。

↓

最後の頑張りやってみます。

3. 解決策の提案

・売り方

→つてのある食堂に「置き惣材」システムとれないか

→チラシ作製支援

→手書きポップの工夫

→手書きポップセミナー

へ案内

↓

・変化

→少しずつ、配る先増え

→ポップを工夫し元気に



4. 成果

・地元紙に掲載

①地元紙記者から、「よろず支援拠点」の活動を紹介した際に、小規模事業者で具体的な「よろず支援拠点」活動として紹介できる案件はないかとの依頼。

↓

②チラシ作製等で支援し、ちょうど手書きポップセミナーに参加する、元気をだしてきた小規模企業者がいると紹介。

↓

③夕刊コラム(H26.7.18)に、「小さな店の心意気」が掲載。

・これにより知名度向上→売り上げアップに。

が、8月の長雨→地魚激減→やっと、9月から魚が揚がりだした。

↓

「まだ頑張ります」

「先週から、金曜日へも出店するようになりました。」

相談者の声

よろず支援拠点を訪ね、「私のやる気に火をつけてくれました。本当に感謝しています。」