

佐賀県太良町・竹崎カニ(雄)の魅力発信による売上向上支援

豊洋荘

(佐賀県)

創業平成2年の旅館。客室7室、有明海の竹崎カニ料理が有名

1. 相談のきっかけ

- ・冬は平日でも満室になるが、夏はお盆や土日以外は閑古鳥状態。
- ・夏の方が蟹の漁獲高は高い(オス蟹)。
- ・夏の蟹を秋の繁忙期まで保存できないか？
- ・新商品 かにまぶしの告知をしたい。

2. 課題整理・分析

- ・冬のカニ料理(メス蟹)のリピーター(過去3回以上来館者)は1867組(宿泊者)(食事のみのリピーターは把握していない。)
- ・蟹の旬は冬が常識(卵の入ったメス蟹)タラバ・ズワイ・毛ガニ。
- ・竹崎蟹(渡りかに)はオス蟹が旨い。オス蟹は蟹味噌が絶品。
- ・お盆を過ぎると大ぶりの蟹に脱皮する。
- ・地元の漁師・関係者のほとんどは夏のオス蟹を絶賛している。
- ・リピーター顧客情報あり。

3. 解決策の提案

- ・冬のリピーター顧客はカニ料理マニアといえる。
 - ・その顧客に夏のオス蟹の魅力を発信することに集中したDM作成&送付
- (有明海は干満の差日本一。干潟と夏の日差しで繁殖したプランクトン・小生物をえさにしているため、蟹本来の味が濃く、蟹味噌が濃厚である。)



4. 成果

- ・コーディネーターが、全体の支援の方向性を決定。
- ・サブコーディネーターを中心にDMを作成支援。
- ・よろず支援拠点を通じた専門家派遣(プロカメラマン)により雄カニの写真撮影指導。
- ・大判ハガキ(定型郵便)とする。
- ・効果測定の意味もあり、DM持参の特典(貸切露店風呂無料)。

<成果>

- ・17組約70万円の売り上げ増に貢献。さらに、DMを見ての問い合わせが9月の段階でもまだ続いている。
- ・平年平均に比べて約100万円の増(相乗効果があったと思われる)。
- ・関連業者がDM配布支援 2500枚配布 旅館・オス蟹の知名度向上がはかれた。



漁師の舌鼓
夏の竹崎かに

多良のかに漁師は夏の竹崎かにを好んで食べます。それは、竹崎かにの本来の美味しさを知っているから。その深く濃厚な味わいを一度ご堪能ください。

星降る露天とかにまぶし

豊洋荘

佐賀県藤津郡太良町1099-5
電話 0954-68-3545
http://www.mikani.com/

竹崎かに紀行

かに漁師が舌鼓を打つ、夏の竹崎かにの旨さ。

有明海に降り注ぐ太陽が旨さの源

多良山由来の地下水と自然塩

天の川を望む旬の露天風呂

宿泊の方客様ご利用無料

豊洋荘

8月31日の宿泊は有明海星降る露天「十方堂」