

コロナ禍でも美味しい 日本料理を届けたい。 仕出し事業で販路拡大へ。

北九州市 専門料理店

四季鮮彩 柚香



有名ホテルや和食店で15年の経験を経て、2013年に本格的な日本料理を気軽に楽しめる「柚香」を創業。2017年には駅前的大通りに面した、現在の2階建て店舗へ移転。2021年より全国展開の仕出し事業をスタート。

所在地 福岡県北九州市戸畑区中本町 8-25

電話番号 093-883-1040



企業情報



経営革新の概要

専門業者と提携契約し仕出し事業を開始。

本格的な日本料理をご自宅楽しんでもらえるよう、会席とお弁当が中心の仕出し事業を開始しました。全国展開をしている仕出し事業者と提携しノウハウを活用することで、認知度向上と売上確保、新規顧客の獲得を図ります。

取組み・挑戦

新たな注文システムの導入で顧客管理を一元化。

提携業者が蓄積している商品企画・広告宣伝戦略により、売上増加を見込んでいます。また独自のPOSシステムで、受注・発注や顧客管理、在庫管理などを一括できるため、管理体制の効率化にもつながっています。お客様の要望に応じて指定の日時・場所へ配達出来るように車両も導入し、様々な手段での受注が可能になりました。

これからに向けて

店内飲食以外の新たな顧客の開拓。

来店の難しい方、外食を控えている方、ご自宅で法事などの会食を行いたい方などの利便性を考えています。結果、コロナ禍でもお祝い事の予約が多かったため導入して良かった、と実感しました。今後も他の日本料理店にはない先進的な取組みを積極的に行っていきます。



▲ おもてなし箱御膳会席6,160円。



INTERVIEW



マネージャー

宮崎 茜氏
MIYAZAKI AKANE

支援者からの
応援メッセージ



北九州商工会議所
経営指導員
神崎 千尋さん

休業や外食自粛による売上の低迷に悩まされる中、お店の強みである本格日本料理の味を活かした「仕出し」事業を展開したいと伺い、補助金の活用をお勧めしました。事業としての確立に重きを置き申請書作成支援をいたしましたが、一過性ではない今後の成長を見据えた戦略・挑戦が実を結ぶよう応援していききたいと思います。