

# テイクアウトメニューの開発と ホームページの作成による 新規顧客獲得と売上の拡大。

豊前市 専門料理店

焼肉・もつ鍋 **平壤屋**  
へいじょうや



1958年創業。秘伝味噌だれ焼肉専門店。現在、代表(2代目)が息子(3代目)と共に経営。全国くいしん坊友の会主催「たべあるき優良味100選」認定店。

所在地 福岡県豊前市大字八屋 2025-1  
電話番号 0979-82-2850  
http://www.heijoya.com



## 企業情報



## 経営革新の概要

**秘伝の味噌だれ焼肉をご家庭でも食べていただきたい。**  
外での外食が自粛されその影響により売上が減少。テイクアウトメニューとして、創業以来皆様からご愛顧いただいている秘伝の味噌だれを肉に揉み込みひと手間かけた「和牛焼肉丼」や「和牛もつ丼」をお求めやすい価格で開発しました。また、これまでなかったホームページを作ることができました。

## 取組み・挑戦

**焼肉屋専門店の味そのままに届ける取組み。**  
家にいるご年配の方へや一人で焼肉屋には入りづらかった方にもお弁当は挑戦しやすかったようで喜ばれています。テイクアウトだけでなくデリバリーも可能にしたことで、より広い客層に味わってもらうことができました。何より新規のお客が増えたことが嬉しいですね。美味しいまま持ち帰りができレンチンできるよう、保温性のある容器にもこだわりました。ネット販売にも取組むことができています。

## これからに向けて

**PRやネット販売、新商品の開発に力を入れたい。**  
ホームページを使っでの展開はまだこれからなので、方法を探っていこうと思います。そのためにも食べていただいた方々のSNSやたくさんの方のフォローそしてコメントから、新たな商品開発に結びつけていきたいです。

支援者からの  
応援メッセージ

経営革新計画策定  
指導員  
藤原 茂さん

創業以来受け継いできた秘伝の味噌だれを用いた商品開発では2代目の父と協力し、ホームページやSNS等を活用した販売促進は3代目ならではの新たな試みとなり、事業承継が進んでいる様子が窺えます。がんばれ平壤屋！がんばれ3代目！



▲ 現代表、2代目の父(繁雄氏)とその息子3代目の基繁氏。



◀ 一子相伝で受け継ぐ、秘伝の「味噌だれ」。



## INTERVIEW



3代目

金光 基繁氏  
KANEMITSU MOTOSHIGE