

海鮮居酒屋の強みを活かした 鮮魚店創設で 新たな販売拠点に。

芦屋町 酒場・ビヤホール

株式会社 九州男



2013年「海鮮居酒屋 九州男」創業。2017年株式会社に法人化し、同年に2号店「魚処くすお」をオープン。2018年3号店となる「Fish Dining九州男」、2020年4号店「海鮮炉端 MARUKYU」と店舗数を展開中。

所在地 福岡県遠賀郡芦屋町高浜町 4-5

電話番号 093-223-1022

<https://www.kusuo0801.com>



企業情報



経営革新の概要

既存店舗の改装で新たなビジネス展開へ。

来店客の大幅な減少もあり、3階建ての3号店1階スペースを改装して今ある生簀などを活用した鮮魚店を新設しました。私は創業前に魚屋と和食店で修行を行っていたので、鮮魚の目利きには自信がありました。そこで、鮮魚の卸と小売販売を開始すると同時に、寿司などの新メニューの開発も手がけました。

取組み・挑戦

一般客と同業者、購入者の幅を広げるチャンス。

鮮魚店と新商品の開発で、ランチやテイクアウトメニューの販売拠点としての定着化を図るため、チラシを制作して近隣に配りました。営業時間は朝10時から夜8時迄なので、既存の居酒屋では獲得できない客層も増えました。また、近隣には多くの飲食店があるので、業務用の仕入れにも活用してもらえるようになり、消費ターゲットの幅が広がったのを実感しています。

これからに向けて

withコロナを見据えた新たなビジネスモデルへ。

鮮魚店運営で、自社店舗の仕入れコストが軽減できます。コロナ禍で売上減少が余儀なくされる中、収益率の向上ができ、経営の安定化にも繋がられます。今後は、姉妹店を増やして「北九州で魚を食べるなら九州男」と認知してもらいたいですね。



▲ 改装した2階の半個室。



▲ 毎日安くて新鮮な鮮魚が揃う。

INTERVIEW



代表

岩川 竜二氏
IWAKAWA RYUJI

支援者からの
応援メッセージ



芦屋町商工会
地域振興係長
吉岡 誠治さん

新型コロナウイルス感染拡大という未曾有の事態に直面されながらも、お客様のニーズに合わせたテイクアウトメニューの開発や提供、そしてwithコロナを見据えた新たなビジネスモデルとなる鮮魚店の創設など、自社の経営資源を活かした新しい取組みに、常に挑戦され続けている九州男様をこれからも全力で応援させていただきたいと思っております。