

クローズドタイムを活用した テイクアウト体制構築で さらなる集客・売上拡大を図る。

柳川市 専門料理店

豚骨らーめん・創作麺 CRAZY MALT



2007年、三潁郡大木町にて創業。2014年、柳川市に移転。社員数4名の豚骨ラーメン専門店。麺はこだわりの2種を使い、重厚な3つの羽釜で作られるスープは、豚頭とゲンコツを使った久留米伝統の「呼び戻し」製法。

所在地 福岡県柳川市三橋町柳河
823-1 北寺ビル1階

電話番号 0944-69-9191
<https://crazy-malt.com/>



企業情報



経営革新の概要

テイクアウト商品強化で販売促進。

販売強化のために新商品を開発。半加工ラーメンを販売したほか、クローズドタイムを利用したテイクアウト限定メニューの販売を企画しました。販促のために新しくデスクトップパソコンを購入。ホームページと動画の作成、チラシ配布やLINEアカウント運用で集客を図りました。完全予約制のグリルドポーク(焼豚)専門店業態の準備も進めています。

取組み・挑戦

テイクアウト用の新商品開発で売上拡大。

ラーメンの持ち帰りは思った以上の反響があり、成果を感じています。また、クローズドタイムを活用したテイクアウト事業では、既存メニューにない「焼豚チャーハン」や「高菜チャーハン」、「ホルモン焼」を取り入れ、新たな需要獲得を目指しました。

これからに向けて

オンライン活用で効率的な受注体制を。

テイクアウトの実施により、完全予約制のグリルドポーク(焼豚)専門店の構想が大きく前進しました。テイクアウトは注文の時間帯が重複する傾向にあるため、オーダーシステムの改善と人員確保が目下の課題です。今後はホームページやLINE、SNSなどをうまく活用して効率的な受注体制を構築します。



▲ テイクアウト用のメニュー表。
お持ち帰り用「らーめん」は500円。



▲ 「焼豚チャーハン」(560円)と
「らーめん」(590円)。

INTERVIEW



オーナー

中ノ森 隆氏
NAKAMORI TAKASHI

支援者からの
応援メッセージ

柳川市商工会
経営指導員
青木 一幸さん

若く明るく前向きなご性格でお客様にも愛されている上、真摯にご商売に向き合っていることを強く感じ、地域をけん引するリーダー企業の一つになってもらいたく重点支援先を選択させていただきました。福岡県経営支援モデル企業にも推薦し、経営革新計画及び実行支援補助金も申請採択。コロナ禍でも前向きに取り組んでいらっしゃいます。