

いっさぐれ



設立 資本金 従業員数 代表者 業種	平成31年1月 — 4人 宮本 聖平 飲食業	住所 TEL FAX HP	〒894-0025 奄美市名瀬幸町3-11 0997-54-2575 0997-54-2575 —
--------------------------------	------------------------------------	------------------------	---

採択テーマ

地産地消！島の食材を活用した創作居酒屋の開業と客席レイアウト変更による回転率アップ

事業内容（取扱商品・サービス）

地場産の食材を主に使用した和洋の創作料理と、黒糖焼酎をはじめビール・カクテル・ワイン等酒類を提供する居酒屋の営業

- ・島の魚介や野菜・果実などをイタリアン等の洋食の技法でアレンジした創作料理
- ・島唄・三線を、店内で自ら披露できる島の文化へのこだわり

補助内容

- ① 内装工事(間仕切り改修, トイレ改修, 電気工事等)
- ② 設備購入(POSレジ, ワインセラー, テーブル, イス, 食器等)
- ③ 店名ロゴ作成, チラシ作成

成果

- ① 内装工事とテーブルの購入により、来店者を効率的に座席誘導できるようになった。
- ② POSレジ導入で会計業務の効率化が図れた。
- ③ 各種食器やワインセラーの購入により、盛り付け効果がアップし、ワインメニューの拡充ができた。



起業のきっかけ

島の伝統食材（南国フルーツ、近海魚介類、イノシシ肉、アオサ等）をイタリアン等の技法を用いて現代風のアレンジを施した創作料理を提供することで、奄美の文化を発信し、新たな消費の仕方を提案し、食への関心を高めていきたいと考えた。

苦労したこと、工夫したこと

コロナ禍で客数が減少しており、この状況が落ち着くまでに、何か対策を打てないかを模索している。

現在の状況・課題

- ・コロナ禍での来店数の減少傾向がしばらくは続くので、テイクアウトやデリバリーにより、売上向上に努めたい。
- ・デリバリーサイトでも店のメニューを紹介し、固定客の獲得に努めている。

今後の事業展開

- ・国の「GO TO」関係の事業への参加・取組により、相乗効果を得ていきたい。
- ・将来はさらに食文化や食と心身の健康の関わりについて知識を深め、提供する料理の質を高める。また、地元の同業者や一次産業者との交流を拡大し、地産地消を広めることで島の経済活動に貢献していきたい。