



売上3割増!

地元のおいしい米や野菜を使った温かい弁当を心待ちにする人がいる

イートインスペースを広げ、店で食事する人が増えた

地元食材を使った 家庭的な弁当をお届け

「ふくろう屋」は、縁起のいいフクロウとおふくろの味という意味を込めた手づくり弁当屋。2016年10月オープンしました。社長は、運送土木業を営む福沢浩さん。仕事柄、弁当を買う社員も多いのですが、串良町から大手弁当屋が撤退し、作りたての弁当を売る店はなくなりました。添加物を使わない弁当を提供したい。地元には、

無料の経営相談所 鹿児島県 よろず 支援拠点 NEWS

「やねだん」の土着菌肥料を使ったおいしい農作物もある。地産地消の弁当を売ろうと、手掛けた事業です。

2ヶ月のメニュー検討を行い、味自慢の弁当販売を開始。地元の野菜や調味料の販売、串良商業高校とのコラボレーションも考えるなど、構想は膨らみましたが、事業は難航します。急ぐ人は、出まがりを待てなかったり、弁当と野菜を同時に買う人は少なく、野菜が売れ残って傷んだり、高校との協力も中止に。何より、広告を出しても店の

認知度が上がり苦しみました。「3ヶ月で見切りも必要とのアドバイスもありましたが、諦めたくなかった」と福沢社長。スタッフらが事業所回りをして配達弁当の注文が入り、ようやく軌道に乗せたのです。しかし、配達には人手が必要なため、来店者増での売上増を図るにはどうしたらいいかと、よろず支援拠点へ相談したのです。コーディネートは、店の奥に小さく設けていたイートインスペースを客の呼び込みにもなるよう、正面に広く確保することを

見て、食べておいしい！
そんな弁当を作っています



廣口百代子店長らスタッフ

提案します。その結果、殺風景だった店は明るく変身。イートイン利用限定メニューを作り、みそ汁無料サービスも始めました。通過車両からの認知を高めるべく、幟の出し方にもアドバイスを加え、来店数は増加。売上は3割増となったのです。
この変化を経験し、「商品だけでなく、店をどう作るかが大切なんです」と福沢社長。「おいしかった。また注文したい」との嬉しい反応を糧に、スタッフとともに明るくお客様を迎えています。



厨房で手づくりし、家庭のお弁当の味を提供



イートインスペースでは、みそ汁が無料で付く

ふくろう屋

鹿屋市串良町有里3388-5
tel.0994・63・9033

(公財)かごしま産業支援センター 鹿児島県よろず支援拠点

CC:加藤剛/SCC:山之江清子/C:向江隆行・森史憲・堂免正志・小平田貴子・鎌田香・松田貴志・新地美沙・森恵

tel.099・219・3740 ✉ yorozu@kric.or.jp

鹿児島市名山町9番1号(産業会館1階)/FAX.099・223・7117/営業時間 平日8:30~午後5:15

