

新鮮な食材の仕入リスクを軽減！新設備導入を契機にCS向上へ挑む

なかのや旅館／銀の道商工会

■業種 宿泊業

■住所 島根県大田市温泉津町温泉津口12-2

■電話番号 0855-65-2041

■ホームページ

<http://yunotsu-nakanoya.com>

■Instagram nakanoya.yunotsuで検索



私は

『小規模事業者持続化補助金』

を活用しました！

「ものづくりが好きで新卒で部品メーカーに就職しました。でも心のどこかでは旅館を絶やしたくない、なくなるとさみしいという思いはありました。」そう話すのは、実家の旅館を継ぐためサラリーマンを辞め専門学校で一から調理師免許を取得後、老舗旅館での修行を経て昨年4月に帰ってきた次男の河野弘さん。帰郷後は宿泊客の食事スペース兼ダイニング・バーを1Fに設置する他、HPのリニューアルや宣伝パンフレット作成と精力的にスピード感を持って邁進する後継者の弘さんにお話を伺ってきました！

取り組みのきっかけはなんですか？

コロナ禍で来客・売上ともに落ち込む中、食材の仕入時期や価格変動、在庫管理・材料ロスに苦慮しており、その影響でお客様に提供できるメニューも限られてしまうのがネックで、新たに凍結機や真空機、保管庫を導入することで解決につながるかと考えていました。

商工会からどのような支援を受けられましたか？

商工会の吉田さんに相談したところ、この補助金を教えて頂きました。自身で申請書を作成して吉田さんからの添削を受けて修正するというやり取りを繰り返す中で、新設備の導入で何が実現でき、そのためにはどのような取り組みを行うのかを一緒に詰めて行き、背中を押して頂きました。

取り組みの成果・効果を教えてください！

導入した効果は絶大でした！仕入時期や価格変動に左右されず安定した仕入ができ、新鮮な状態で食材を保管しておけるようになり、コストメリットは期待通りでした。その結果、宿泊されるお客様やバーを利用されるお客様へご提供するメニューのラインナップが充実した上に価格も抑えることができおり、満足のお声を頂いています。今後は、導入した設備をフルに活用して、バーで提供しているメニューを商品化し、館内とネットでも購入できるような形で販路を拡げていくことを考えています！

吉田 英樹（経営指導員）

コロナ禍で厳しい経営環境の中それをチャンスとし、今だから出来る事として、長期休業し全面改装、機械導入に取り組むなど、先を見据えた前向きな経営姿勢は素晴らしいと思います。今後も、必要だと思う支援策を提案し、継続的な発展ができるよう心がけたいと思います。



後継者 河野 弘さん

吉田さんには、今回の持続化補助金に限らず当館の事業承継にあわせて、当館1Fの大改装や情報発信の面でも途切れることなく、サポートして頂いています。正直なところ、“ここまでしてくれるの!?”と感じるほどで、「あしながおじさん」みたいな存在です！