

小規模事業者・ 中小企業サポート

事例

蕎麦茶房 なごみ

創業：2009年11月
事業内容：自家製そばを使用し、オリジナルを含めた豊富なメニューを提供
所在地：仙台市若林区新寺2-1-1
サンシャイン菊平ビル1階104



むらかみ 村上 明 代表 (左)
あきら 佐藤 真美子 経営支援員 (右)

活用した支援メニュー

- ・補助金申請支援(小規模事業者持続化補助金)
- ・マル経融資

デジタルツールを活用することで、 効率的に課題解決を進められました。

コロナ禍に配慮した 非接触の営業環境を整備

お客さまに「おいしい」と喜んでいただくことを励みにできる仕事で創業したいと考えて、以前から好きだった「そば屋」を始めようと決めたのが2009年です。以来、そばを中心に、そば粉を使ったスイーツなども楽しめる蕎麦茶房としてスタートし、今日に至ります。

商工会議所に最初に伺ったのは、創業に関するセミナーを受けた時でした。創業してからは、「自分でできることは自分でする」というスタンスで営業をしてきましたが、コロナ禍の影響もあって、感

染症対策に配慮したお店づくりを行う必要性に迫られました。そこで、お客さまと従業員の接触機会を減らすための営業環境を整えようと、小規模事業者持続化補助金の申請を考え、商工会議所のサポートを受けました。

担当支援員の佐藤さんからは、事前で作成していた計画書のブラッシュアップのためのアドバイスを受けました。メールでのやりとりが中心だったこともあり、自分の都合の良いタイミングで指摘を受けた内容を修正でき、時間的にも余裕をもって取り組むことができました。また、中小企業診断士の方からも、計画書に対してのアドバイスを受けることが

でき、安心感をもって準備を進めることができたのも良かったです。お店が営業している時間帯は、どうしても目の前の仕事に追われているので、計画書に着手するのは仕事が終わってからになってしまいます。その上、慣れない書類作成という作業をこなすのは正直、楽なことではありません。精神的にも負担を感じている時に、その過程を見守りながらアドバイスしてくれるパートナーがいることは、とても心強かったです。

時代に合わせた取り組みで 人手不足を解消

申請の結果、採択を受け、セルフオーダーシステムと、キャッシュレス決済に対応したセルフレジシステムを導入、さらには、お客さまからの要望が多くあったテイクアウトも始めることができました。非接触の営業環境をつくることによる感染症対策だけではなく、ホールスタッフの注文業務の省力化もできたことで、通年を通して課題だった人手不足の解消にもつながりました。また今回、シ



新たに導入したセルフオーダーシステム。注文ミス削減や回転率アップができたと同時に、来店客が自分のペースで好きなタイミングに注文できることから、サイドメニューの注文などで客単価のアップも図れた。

システム導入のために必要となるタブレットなどの機器の購入には、マル経融資を利用しました。これにより、スムーズな資金調達を行うことができたことも非常に良かった点の一つです。
できることは自分でやりたいと思っていましたが、今回、商工会議所に相談したことで、できないことや苦手なことは、その分野のプロの力を借りることも良いことだと実感しました。また、補助金申請を通して、今後、意識的にデジタルツールなどに触れていくことが大切になると感じました。引き続き、お客さまにおいしいそばを提供していくことはもちろんですが、日々変わる経営環境の変化にも商工会議所の力を借りながら対応していきたいと思えます。

仙台商工会議所では、今回ご紹介した内容のほか、世代交代やデジタル化への対応など、経営に関するご相談を随時受け付けています。お悩みの事業者の方は、下記までお問い合わせください。

固経営支援グループ (Tel.265-8127)

専用フォームからのお問い合わせはこちら >>>



各種補助金申請支援の詳細は こちら >>>



その他のサポートメニューは

仙台商工会議所ホームページから >>>

