

行きます・聞きます・提案します

～商工会の支援事例～ 4

商工会の支援メニューを最大限に活かして！

カフェ食堂れんげや：中能登町商工会



自家製ドレッシングを使用したサラダも大人気！

ポリarium満点の「えらべるランチ」や、看板店員のパティシエ・もちゃんが作る絶品のケーキやマカロンが大好評です。

戦略やマンパワー不足を補うことが課題

店主は、商売や地域振興に対するやる気やアイデアを豊富に持ち合わせていましたが、それを実行に移す具体的な戦略やマンパワーが一部不足していました。

その打開策として、戦略を明確にし、不足を補うために、商工会が持つ各種の施策をフル活用することが大切であるとの認識のもと、今回の支援を開始しました。

店主の夢・お客様の要望を 持続化補助金で実現

開業当初は、ランチに力を入れてきましたが、もう一つの売上の柱を築きたいという思いと、地域振興を目的に地域産の素材

を使ったスイーツを開発したいという思い、そして、従業員（パティシエ）を雇用し責任を持った経営をしたいという店主の三つの思いの実現に向け取組を開始しました。

その手段として、国の平成二十五年補正予算の小規模事業者持続化補助金を活用し、事業計画の策定を店主と共に、スイーツ製造用のオーブンレンジ及び保管・展示用のショーケースの導入が実現しました。パティシエの雇用にあたっては、労働保険事務組合窓口としての支援を実施しました。

また、お客様からリクエストの多かった、古民家の雰囲気や損ねることなくバリアフリー化を実現するために、平成二十六年補正予算の小規模事業者持続化補助金を活用し、内装工事及びテーブルセットを導入しました。



山本店主(左)と人気もののももちゃん

商品開発に企業ドック制度を活用

スイーツは「能登ベジ（能登で生産された野菜）」の活用にごだわって完成させていたものの、店主は、更なるおいしさの追求や通販事業に対応できる商品開発を考えていたことから、当方が「県の企業ドック制度（無料の専門家派遣制度）」の活用を提案しました。

フードコーディネーターを専門家として招へいし、味・大きさ・ネーミング・保存方法・パッケージ等多方面にわたるアドバイスをいただきました。



専門家からの指摘に対し
しっかりメモをとる店主ら

より地域に密着した新たな 事業への挑戦

店主の経営に対する意欲は日々増すごとに高まっており、スイーツのテイクアウトの本格化や自家製ドレッシングの商品化、アルコール類の提供も含めた夜間営業の実施等、新たな事業への挑戦も検討中です。

その実現に向け、現在「企業ドック制度」を活用し、専門家と共に中期経営計画を策定している最中です。

担当経営指導員から一言

山本店主を支援するにあたっては、山ほどあるやりたいこと全てについて一つ残さず語ってもらうことを特に意識しました。その結果「マル経融資」「青年部加入」「記帳指導」「チラシ作成」等、店主のニーズに基づいた様々な支援メニューを提案することができ、経営のお手伝いをするのができたと思っています。

今後も事業者の立場に立ち、商工会のキャッチフレーズである「行きます・聞きます・提案します」の下、事業者に寄り添った支援に努めていきたいと考えております。

担当経営指導員・執筆

中能登町商工会

経営指導員 高田圭一朗

カフェ食堂れんげや

〒九二九一六〇二

鹿島郡中能登町能登部上八八

☎〇七六七七二二一九一

高田指導員が行ったカフェ食堂れんげや様への支援は、平成二十七年石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。