

商工会議所の支援を
うけ、事業計画書を作成。
補助金を活用し、
店舗のイメージアップと新商品
開発により、売上を伸ばす!



商工会議所活用術

～ 経営者の身近なホームドクター～

本所を上手に経営に役立てている会員さんの事例を紹介します。
「商工会議所をどんなふうを活用すればいいの?」という方は必見です。

第11回 西川商店 にしかわ のりしげ 西川 徳繁さん

所在地：長崎市平和町5-4

TEL：095-844-4413

事業内容：漬物製造販売・食品小売業



▲旬の野菜を使った手作りの漬物が常時20～30種類並んでいる

父の意志を受け継ぐ
西川商店は、昭和33年に長崎市平和町の観光市場内で、漬物製造販売店として開業。創業者である父が開業した当時は漬物専門店だったが、市場内の他店の廃業や顧客の要望などに合わせて、野菜、果物、生花といった取扱商品を拡大していった。
幼い頃から父が商売するのを見て育った徳繁さんは、平成19年に2代目として事業を引き継ぎ、現在は、妻と二人三脚で地域密着型の漬物店として、近隣の50代以上の主婦を中心に根強い人気を誇っている。
「長崎県産の質の良い食材を毎日、青果市場で仕入れてきて、四季折々の旬の野菜を使った心を込めた手作りの漬物を作っています」と笑顔で話してくれた。少量・多品種の商品

構成、対面販売で季節商品のお勧めができるのも同店の強みだ。

商工会議所との懇談会をきっかけに

地元・平和町商店街振興組合の役員をしている徳繁さん。平成27年3月に開催した地域振興に関する懇談会「長崎商工会議所IN平和町」で、「小規模事業者持続化補助金」のことを知り、商工会議所の「申請書類の作成を支援します」という言葉を聞いて、補助金の採択に向けて挑戦することを決めた。

事業計画書を作成、補助金を申請!

4月に商工会議所が開催する「事業計画書作成セミナー」を受講し、中小企業診断士による個別相談を受けた後、商工会議所の経営指導員とともに事業計画書をブラッシュアップしていった。

7月上旬には「小規模事業者持続化補助金」の採択が決まり、その補助金を使って新たに調理室を設置すると並行して食品衛生責任者の資格を取得した。

「商工会議所の指導員さんには、申請書類の書き方やポイントを教えてもらうなど、本当にお世話になりました。新たに調理室を設置したことで、漬物や野菜を加工できるようになりました。今後は、付加価値を

高めた新商品を開発するとともに、衛生管理の徹底や生産力の向上により、売上を伸ばしていきたいと思っています」



▲補助金を活用し、店舗奥に調理室と壁を設置したことで、店全体が明るくスッキリとした印象に!

経営指導員からひとこと



経営支援課
瀨崎 亮次

西川さんから相談を受けたとき、昔ながらの漬物店として、その地域にはなくてはならないお店だと感じました。

苦手なパソコンにも一生懸命に取り組まれる姿を見て、できる限り力になりたいと思い、補助金の申請計画をお手伝いさせていただきました。

新商品の展開と売上増加に向けて、引き続き支援させていただきたいと思います。

●ご相談は
本所中小企業振興部まで ☎095-822-0111