

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に活用すればいいの?」という方は必見です。

第2回 (有)くさの惣菜店 くさの かず やす 草野一康さん

所在地：長崎市新大工町5-10 新大工町市場内(玉屋店)
TEL：095-823-5604
事業内容：弁当・惣菜製造販売業



地域に愛されるおかず屋さん

新大工町市場内の店舗には、煮物、揚げ物、天ぷらなど、色とりどりの惣菜が華やかに並ぶ。「長崎の味にこだわった、長崎ならではの惣菜を安く提供し地域の方に愛されるおかず屋さん」を目指す「くさの惣菜店」。「惣菜・弁当を通じて後世に長崎の食文化を伝えること」を使命とし、創業から65年にわたり長崎伝統の味を守り続けている。

メニューは、定番のお弁当や松花堂弁当、人気のおかずが盛りだくさんのオードブルまで様々。予算や要望に



手造りで食材にこだわりを見せる松花堂弁当



くさの惣菜店自慢の逸品「まぼろしのみんちぼーる」

対応している。

「当店のメニューはすべて手造りで、お客様に喜んでいただくために、手間隙かけ、丹精込めて作っております」。

当店自慢の逸品である「まぼろしのみんちぼーる」は、地元の人なら知らない人はいない、新大工町名物。新大工町市場自慢の生鮮三品(肉、魚、野菜)を共演させ、ハンバーグでもなく、かまぼこでもない、一度食べたならやみつきになるおいしさ。

「おかげさまで、この味を求めて遠方からのリピート客も相当いますよ」。

当社の強みをアピールするため、補助金を活用し、さらなる情報発信ツールを強化!

長崎ならではの味付け・食材による手造り、品質重視、きめ細かいサービスの提供など、当社の強みをPRするため、「小規模事業者持続化補助金」を活用して、写真付のメニューカタログの作成やホームページ開設など情報発信ツールを強化した。その甲斐あつてかメインターゲットである製菓会社を中心に注文が相次ぐなど

徐々に効果が表われ始めている。

「補助金を申請するに当たって、商工会議所の支援の下、経営計画書を作成し、無事、補助金が採択されました。この経営計画書は、補助金の採択のためだけではなく、自社を見つめ直すいい機会ともなりました。今後この経営計画書をブラッシュアップしながら、自社のカルテとして経営に役立てていきたいですね」。

経営指導員からひとこと



経営支援課
平山 浩司

今回、「くさの惣菜店」の強みである「手造り、品質重視、きめ細やかなサービス」をより強力にアピールするため、経営計画書作成から補助金申請までの支援をさせていただきました。支援を通じて草野さんの経営に関する真剣さ、熱心さを感じ身の引き締まる思いでした。これで終わりではなく、今後も「伴走型」で支援していきたいと考えております。

本所では、「くさの惣菜店」のように「頑張る事業所」を積極的に支援しています。

「経営者の身近なホームドクター」商工会議所」をぜひご活用ください。

●ご相談は
本所中小企業振興部まで ☎095-822-0111

補助金の活用で、
長崎ならではの味付け、
食材による手造りを
幅広く情報発信!

