

あきnow



商業・サービス業向けの 支援事業を活用した 成功事例を紹介

大田区の商業・サービス業事業者の皆様にとって、2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催の決定は、またとない事業拡大のチャンスです。大田区産業振興協会では、商業・サービス業向けに様々な支援事業をご用意し、皆様の更なる躍進のお手伝いをさせていただければと思っています。

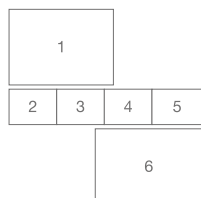
今号の「あきnow」は、当協会の支援事業を活用いただき企業成長に繋げた大田区内の事業者様にお話を伺いました。是非、ご一読いただき、皆様にも当協会支援事業の活用をご検討いただければと思います。



「本物の豆腐」を提供する老舗豆腐店 展示商談会出展で顧客拡大

大城通り商店街で85年以上続く畳店
Webサイトをリニューアルし
新規顧客獲得

銘柄鶏を炭火で焼いたこだわりの焼鳥店
店舗外観を改装し売上3割増



- 1: 平成26年度OTA!いちおしグルメ審査会特別表彰店舗
お料理 やまもと
(大田区蒲田本町2-1-21 tel.03-3737-1121 / 日本料理)
- 2: 平成26年度OTA!いちおしグルメ表彰店舗
kitchen 直樹
(大田区蒲田4-5-9 エグゼルビアKAMATA1階 tel.03-6424-8338 / 西洋料理)
- 3: 第1回 フード展示商談会 in 大田 開催の様子
- 4: かもめマルシェ 出展の様子
- 高橋商店
(大田区仲六郎1-40-11 都ビル101 tel.03-3734-4626 / 菓子製造、ドーナツ製造・販売)
- 5: P10デザイン工房 利用の様子
- 6: おおた商い観光展2013 出展の様子
(株)ラヴュー
(大田区下丸子4-6-19 tel.03-5732-3568 / パン・菓子の製造・販売)



TOFU

有限会社
あらいや

ダイシン百貨店内に特設コーナーを設置、
8品目を納品

『フード展示商談会』で顧客拡大

有限会社あらいや

有限会社あらいや(以下、同社)は雪が谷大塚駅徒歩1分の場所にある昭和3年創業の老舗豆腐店です。同社は、大田区産業振興協会が平成25年度初めて開催した『フード展示商談会』に参加。地元百貨店と取引を開始しています。

有限会社あらいや <http://www.tofu-araiya.com>

【営業時間】9:00~19:00 【休日】日曜(祝日は不定休) 【住所】大田区南雪谷2-11-19 【電話】03-3729-1742



雪谷で安心・安全かつ美味しい「本物の豆腐」を提供

同社のこだわりは、「本物の豆腐」をお客様にお届けすることです。保存料・合成着色料・遺伝子組換え大豆は一切使わず、上質な国産大豆、赤穂の天然にがりを用いて100%使用しています。先代や店主と共に店を支えるご子息は、老舗日本料理店で修業をした経歴の持ち主で、味わいに深みのある季節豆腐や野菜たっぷりの揚げもの等、新商品づくりにも力を入れています。地元の消費者はもちろん、他地域から足を運ぶ固定客も多く、高級スーパーや飲食店等の納入先も10社以上を数える人気店です。



ダイシン百貨店内に 専門コーナーを設置、8品目を納品

「フード展示商談会」は食品事業者30社と大田区内外のバイヤー12社が参加し、交流・展示会と個別商談会が実施されるビジネスマッチング。同社は事前の商談希望で、地元のダイシン百貨店を指名、先方も同社を指名されていた事もあり、晴れて商談となりました。当日は20分という短時間で取引の確約をもらいました。後日、納品する商品の選定・試食を経て、木綿豆腐、絹ごし豆腐、ざる豆腐等、合計8品目の商品を納品するようになりました。「ダイシン百貨店で試食すると言うので、数回お持ちしました。皆様に大絶賛をいただき『絶対売れる』との高評価をいただきました」(木村社長)。その後、ダイシン百貨店内にあらいや専門コーナーを設置。同コーナーは一般消費者から人気を博しており、納品している8品目はほぼ完売、日によっては追加発注があります。

忙しい個店に営業の機会を提供『フード展示商談会』の魅力

同社では、ダイシン百貨店内に専門コーナーを設置してから、顧客の幅が広がったと言います。ダイシン百貨店で豆腐を購入し、他の商品も買ってみようという人や、大森に勤務し雪谷方面に帰る人が店舗に足を運んでくれるようになったとのこと。「個店は日々の業務が忙しく人員も少ないため、いい商品を作っても多くのバイヤー等に営業することは難しいです。営業の機会を提供してくれる『フード展示商談会』は、素晴らしい企画だと思っています。また、ぜひ出展したいです」(同)。





TATAMI

有限会社
萩原製畳

Webサイトは優秀な営業マン!

『PiOデザイン工房』を活用し新規受注獲得

有限会社萩原製畳

萩原製畳(以下、同店)は西蒲田の大城通り商店街に居を構える、昭和4年創業の老舗畳店です。店内では、3代目となる長男の萩原康浩氏と次男の俊明氏が大型ミシンと昔ながらの手作業で畳を縫製しています。同店は『PiOデザイン工房』を利用し、Webサイトをリニューアル。新規受注獲得に繋がっています。



有限会社萩原製畳 <http://www.hagiharatatami.jp>
【住所】大田区西蒲田6-1-4
【電話】03-3738-0550

『デジカメセミナー』を活用し、
トップページを一新

『PiOデザイン工房』利用のきっかけを伺うと「畳商工連合会の集まりでもらってきた『あきnow vol.3』を見ていたら、大城通り商店街の友人がWebサイト活用の話題で掲載されていました。ちょうどWebサイトの運用に困っていたので、友人に話を聞いたところ安価な料金で薦めだよ、と。すぐに問い合わせをしました」(康浩氏の奥様、麻美さん)。同店では『PiOデザイン工房』の利用開始と同時期に、当協会主催のデジタルカメラ活用セミナーに参加。ご自身で撮影した画像をWebサイトのトップページに採用しています。「セミナーの時に習ったことを活用して、窓際に畳を並べ自然光を使いレフ板(被写体に光を当てる反射板)を用意して、撮影しました」(同)。この画像を活用したトップページは、従来の畳屋のイメージを一新する印象的なページになっています。「リニューアル後、Webサイトからの問合せが3件あり、受注に繋がりました」(同)。



Webサイト更新で新製品をPR

萩原製畳では畳のヘリをつかったコースターやバッグ、財布などの販売もしています。「畳のヘリで作ったバッグがいくつか売れました。新作をWebサイトにも掲載しようと思っています」と楽しそうに話す麻美さん。「PiOデザイン工房の先生は、話しやすく、アイデアを引き出してくれます。今のWebサイトが完成形だとは思っていないので、今後も更新していきたいと思います」(同)。



YAKITORI

炭火焼鳥
二代目

地元が無くてはならない名店へ

『繁盛店創出事業』による効果を実感!

炭火焼鳥二代目

池上駅から徒歩2分にお店を構える炭火焼鳥二代目は平成24年3月に開業、鳥取の銘柄鶏(大山鶏)を使った焼鳥店です。開業当初は口コミによりお客様を増やしましたが、集客に波があり、将来に不安を覚えました。その様な時に店主の川久保徹氏は投函されていた『繁盛店創出事業』の募集チラシを見て、活用を試みました。



炭火焼鳥二代目
【営業時間】17:00~24:00(ラストオーダーは23:00)
【休日】月曜
【住所】大田区池上6-6-8 【電話】03-3753-8845

ファサード(建築物の正面)の重要性
看板から変化を付ける

事業申込後、アドバイザーを派遣してもらいました。お店の焼鳥は店主が手打ちで串をさし、炭火でじっくり焼いています。モツ煮込も6時間煮込んだもの。「特に変わったメニューではありませんが、誠実な仕事ぶりが常連客に支持されていました。しかし居抜きで契約したお店はごく平凡な焼鳥店の店構えでした」(川久保店主)。そこでアドバイザーは1点、魅力的な看板等を掲げるようにアドバイスをしました。



「看板等を掲げるだけで売上が伸びるとは信じられませんでした」(同)が、繁盛店創出事業は、アドバイスに基づく改善実施後に、店舗装飾等に掛る費用の2/3・最大20万円(改善費用総額40万円以下の場合)の助成金を受け取ることができます。アドバイザーの助言を半信半疑で聞き入れ、焼鳥を調理している写真を掲載した看板を作成しました。

事業の効果を実感 売上130%に増

看板の効果はすぐに現れ、売上は3割増に。「リピーターが中心だった顧客に新規のお客様が増えました。また、客層もサラリーマン中心から女性客で賑わうようになりました」(同)。店主の夢は多店舗展開。看板に続いてランチ営業開始の研究も始めました。「繁盛店創出事業を利用したおかげで、アドバイザーの助言を聞きファサードの重要性がよく分かり、売上増にも繋がりました」という店主は続いて当協会の『ビジネスサポート相談』を利用して専門家の話を聞く予定です。



活用してください 大田区産業振興協会の 支援事業！

大田区産業振興協会では、様々な支援メニューを用意しております。「経営面についてのアドバイスをもらいたい」「効果的PR方法を教えてほしい」等、皆様のお悩みに少しでもお力添えできるよう、商業事業者様向きの支援メニューをご紹介します。

※概略のご紹介になります。詳しくはお問い合わせいただくか、ホームページをご覧ください。また事業内容は変更することがあります。あらかじめご了承ください。

繁盛店創出事業

経験豊かな商店アドバイザーがお店を訪問し、集客方法、オペレーション、宣伝方法、内装・外装のデザイン、商品の展示方法、財務・資金調達等を無料診断し、アドバイスさせていただきます。お店の魅力アップ・経営力強化にお役立てください。さらに、アドバイス後の店舗装飾、宣伝広告等の改善費用の一部(総額40万円超の場合、費用の1/2・最大50万円)の助成金を受けることが可能です。

- 対象** 大田区内の小売店・飲食店・サービス業 ※支援対象先は審査のうえ、決定します。
- 時期** 当協会ホームページよりお知らせします。
- 担当** 経営革新担当 TEL.03-3733-6144

ビジネスサポート相談

経営改善や新事業開拓・創業等に取り組む企業等に対して、各分野の専門家無料で派遣します。商店経営全般、ITを利用した宣伝方法、クレーム対応、法律相談、店舗デザイン等、相談内容に応じて最大延べ15時間まで相談ができます。

- 対象** 大田区内中小企業、商店、区内在住者 **時期** 通年
- 担当** 経営革新担当 TEL.03-3733-6144
- 主な相談員** 弁護士、公認会計士、税理士、行政書士、中小企業診断士、商業施設士、ITコーディネータ

フードビジネス支援事業

商品力・販売力アップ、また商談の機会を提供することを目的に、食品展示販売会への共同出展やフード展示商談会等を実施しています。

- 対象** 大田区内の中小食品事業者 **担当** 国内取引担当 TEL.03-3733-6126
- 時期** ①商談会 11月末に募集締切 平成27年3月5日(木)開催
②展示販売会 ※次年度実施事業の為、未定

大田区勤労者共済

大田区内の中小企業を支援するために大田区が設立した福利厚生サービスです。事業主や従業員、及びその家族が豊かな生活を送るための様々な特典が受けられます。



- 対象** 大田区内の中小企業・自営業の事業主と従業員、区外中小企業で働く区民
- 担当** 勤労共済チーム TEL.03-3733-6107
- <http://www.pio-ota.jp/fureai/>

PiOデザイン工房

デザイン相談員がお話をお伺いし、どうすれば見栄えがするか、注目されるかを一緒に考え、制作物作成のお手伝いをします。

- 対象** 大田区内の中小企業・個人事業主(商業・工業・サービス業等)
- 時期** 通年 毎週火・水・金曜日(10:00~11:45、13:00~14:45、15:15~17:00)
- 担当** 広報チーム TEL.03-3733-6476
- 相談内容** ホームページ、カタログ、会社案内、名刺、商品パッケージ、ロゴマーク、チラシ等(相談料:5,000円/1回)
- http://www.pio-ota.jp/consulting/33_hp.html

OTA! いちおしグルメ

料理、お店の雰囲気、丁寧なサービス等に特徴を持ち、頑張っている飲食店を表彰する制度です。

表彰の特典のリーフレット・DVD作成でお店をPR!



- 内容** 次年度は集大成として、過去5年間の表彰店舗を掲載した総合版リーフレット及びDVD動画を作成いたします。※募集はございません。
- 担当** 広報チーム TEL.03-3733-6476
- <http://www.pio-ota.jp/ichioshi/>

おおた商い・観光展

商店の魅力や独自の商品、匠の技をアピールする大田区内最大の展示会です。



- 対象** 大田区内の商業・サービス・観光事業者が中心
- 時期** 5~7月に募集 ※平成27年10月17日(土)・18日(日)開催予定
- 担当** 施設サービスチーム TEL.03-3733-6477
- <http://www.pio-ota.jp/a-fair/2014/>(2014年の様子)

創業者支援事業

大田区内で事業を行っている創業期の方に対して、経営の安定や販路拡大を図るための賃貸事業所の賃料や宣伝広告費用の一部を助成します。

また、新規創業や新分野進出を目的とした創業支援施設「BICあさひ」の入居者を空室があった際には募集します。

	賃貸事業所賃料助成	販路拡大支援助成
助成対象	●賃貸契約を締結した貸しオフィス ●人が常駐する事業拠点となる事業所(住居兼用の場合、住居部分を除外)	●展示会出展費用 ●ネット広告費及び雑誌等の広告掲載費 ●上記の他に販路拡大に有用な広告宣伝費等
助成金額	月額賃料の1/4(限度4万円)	広告宣伝費等の1/2(限度10万円)
期間・回数	1年間	1回

※創業支援施設「BICあさひ」入居者募集についてはホームページをご確認ください。

- 対象** 大田区内で既に事業を行っている創業後3年以内の方
※飲食店等対象とならない業種があります。助成対象者は審査のうえ、決定します。
- 時期** 年2回 ※詳しくはホームページをご確認ください。
- 担当** 経営革新担当 TEL.03-3733-6144
- <http://www.pio-ota.jp/sougyou/>

「あきnow」についてのお問い合わせ

広報チーム TEL:03-3733-6476

ウェブ版「あきnow」について PDF版がダウンロードできます

http://www.pio-ota.jp/pr/48_akinow.html

当協会の事業について 各種募集の確認はコチラ

<http://www.pio-ota.jp>

個人情報の取り扱いについて

※公益財団法人大田区産業振興協会は、各種支援事業へお申し込みの際に提出された個人情報について、以下の目的以外に利用することはありません。
・お申し込みいただいた事業についてのご連絡 ・当協会の催す事業(セミナー・展示会等)のご案内