

日本一に輝いた2名のピッツァ職人が焼く、 本場のナポリピッツァ

2018年度「OTA!いちおしグルメ」受賞

AKINOW
PIZZERIA DA
GRANZA

2018年1月「ピッツェリアダグランツァ洗足池店」がオープン。日本一のピッツァ職人2名が薪窯で焼き上げるナポリピッツァでたちまち人気店となり、週末は予約でいっぱいになるほどの賑わいとなっています。大田区、大田区産業振興協会が主催する2018年度「OTA!いちおしグルメ」を受賞したことで大田区を代表するイタリアンとなり、ますます活躍が期待されます。今回のインタビューでは、「OTA!いちおしグルメ」受賞後の反響や、表彰特典をどう活用し、誘客へつなげたかをご紹介します。



インタビュー中の坂本氏

-いちおしグルメを応募したきっかけは？

お客様から、「いちおしグルメ」を募集しているからやってみれば？と言われたのがきっかけです。お店もオープンしたばかりだったので、PRしたかったですし、自分のお店がどう評価されるか腕試しに応募してみようと思いました。

-実地調査が行われるにあたり意識はしたことはありましたか？

普段の営業スタイルを評価してほしいですし、調査される時だけ頑張って評価されても、表彰後に来

店されるお客様をがっかりさせてしまうだけなので普段どおりです。

-お店の接客やサービスで意識していることは？

美味しい料理を提供することは大前提ですが、料理と接客サービスは7:3の比率で接客サービスを重要視しています。とびきり美味しい料理を作っても、スタッフの接客や提供の仕方が悪ければ料理の評価は下がってしまいますから。

食べることをメインで来店されている場合や、会話されながらゆっくり料理を楽しまれてる場合など、お客様のニーズは異なるため、お客様一人ひとりにあわせた接客やサービスを提供していくのがレストランの役割であり、プロの仕事だと思っています。そのためにも、ホールスタッフには常にテーブルの状況を確認し、料理を提供するタイミ

ングを見極めながらキッチンに指示出しできるよう教育しています。

何事も チャレンジ

-いちおしグルメを受賞した率直な感想は？

表彰される自信はありました。それだけお店の味と接客、サービスには自信を持って営業しています。…ただ、実際選ばれた時は凄く嬉しかったですけどね(笑)。

何より大田区には、飲食店をこんなに応援してくれる仕組みがあるんだということを知って、本当に感動しました。受賞したことを機会に色々な方とも出会えましたし、何事もチャレンジするって大切ですよ。

ただ待っている だけではダメ

-受賞直後の反響はどうでしたか？

グルメサイトのアクセス数が飛躍的に上がりました。また、受賞直後は行列もできて反響がありました。ただ、それは一時的なもので、長く続くものではありません。あくまで自分たちでPRしていくことが重要で、お客様を待っているだけではダメだと思います。



2018年「OTA!いちおしグルメ」受賞



「日本ナポリピッツァコンテスト2012」
クラシカ部門にて日本一を獲得

-表彰特典はどのように活用されましたか？

表彰店舗を掲載したリーフレットを作成していただいたので、店前にある看板に設置しました。おかげで帰宅途中の地域住民の方々に手に取っていただき、ご来店につながりました。また、大田区産業振興協会で区の施設や駅に設置していただいたのも効果があったと思います。

-なぜ来店のきっかけが「いちおしグルメ」であると分かったんですか？

店内に簡単な来店動機のアンケートを設置しているんです。「SNS」「グルメサイト」「通りすがり」など項目があるなか「その他：いちおしグルメ！」と書き

てあるんです(笑)。また、地域住民の方がリーフレットをお持ちになられて来店されたこともあります。住宅街や年配の方が多く土地柄なのでリーフレットは非常に効果的でしたね。

とにかく 経営者は必死

-そのほかに何か工夫されていることはありますか？

いくら美味しい料理を作っても、お客様に知っていただかなければ意味がないので、来店動機を調査することは非常に大切だと思います。最近では通りすがりでの来店も多いので、店の前に焼いたピッツァの見本を置いたりしています。その他にも販促サ

イトなどでお店のアクセス数や電話のコール数の統計が測れるので、その情報を参考に、どの媒体へ広告宣伝費を掛けていくか決めていきます。とにかく経営者は必死なんです(笑)。

-広告宣伝費は相当かけていらっしゃるんですか？

実はそれほどかかっていません。飲食店の広告宣伝費は売上の3~5%が基本なのですが、うちの店舗は2%程度です。この周辺では、販促サイトを積極的に活用している店舗がまだ少ないため、低コストで検索上位に表示されるなど効果が期待できます。

-経営はどこで学ばれたんですか？

ほぼ独学です。経営に関する本を何冊も読んで勉強しました。それに加

え、修行時代に料理長や店の立ち上げも経験しました。オーナーの仕事を手伝って見て勉強できる環境であったことは大きかったですね。

チャンスは 自分で掴み取る

-最後に今年の「OTA!いちおしグルメ」に応募される方へアドバイスをお願いします！

費用がかからず、お店のPRをすることができるので、ぜひチャレンジしてほしいと思います。チャンスは自分で掴み取るものだと思います。大田区の飲食店を盛り上げていきましょう！



店内



外観

ピッツェリア ダ グランツァ 洗足池店

座席数 30席 定休日 無休

営業時間 11:30~15:00 (L) L.O. 14:30

18:00~22:30 (D) L.O. 21:30 平日

17:30~22:00 (D) L.O. 21:00 土日祝

住所 大田区上池台 2-37-6 鈴木ビル 1F・B1F

電話番号 03-6421-9696

最寄り 東急「洗足池駅」徒歩3分

COMMENT...

このお店の驚くべきところは、スタッフをすべて正社員として雇用している点です。それは、スタッフは家族であり、安心して働いてもらいたいとの思いからであると力強くおっしゃられていたのが印象的でした。

オーナーの今後の目標は、既存店の収益は維持しつつ、多方面から収益を上げ、スタッフの待遇面のさらなる向上を目指していきたいとのことでした。

2019年度
おたOTA!いちおしグルメ
大田区があなたのお店を表彰します! 募集中!

「OTA!いちおしグルメ」は大田区で頑張る飲食店を表彰し応援します。もっとお店をアピールしたい!という飲食店の皆様からのエントリーをお待ちしております!

いちおしグルメ 検索

応募期間

平成31年4月1日(月)~5月31日(金)まで

詳しい応募方法は、こちらから >>>

事務局・お問い合わせ先：大田区産業振興協会商い・サービス産業担当

☎ 03-3733-6401



大田区産業振興協会事業のご紹介

「経営相談をしたい」「チラシやホームページを作りたい」「お店の魅力をアップさせたい」など、お困りの事業者様をご支援いたします。

「大田のお土産100選」表彰事業 応募事業者募集

最優秀賞など3賞5点には賞金あり！

「食品分野」と「ものづくり分野(雑貨を含む)」の2分野より、「これぞ大田のお土産！」と銘打つ製品・商品を大募集。表彰製品・商品(事業者)はパンフレットや公共交通機関広告などで区内外に幅広くPRします。

- 対象** 大田区内で常時業を営む事業者
- 締切** 5月31日(金)17時必着
- 担当** 地域産業プロモーション担当 **電話** 03-3733-6476
- 申込方法** 申込書に必要書類を添付してご持参もしくは郵送ください

繁盛店創出事業

お店の魅力アップ・経営力強化の助成金

お悩みに合わせて経験豊富な専門家がお店に伺い、解決策をアドバイスします。アドバイスを基に店舗改善や、宣伝広告等の改善をする場合、その費用の一部(対象経費の1/2・最高50万円)を助成します。

- 対象** 大田区内の小売・飲食・サービス業 ※支援対象先は審査の上、決定します。
- 締切** 12月27日(金) 詳細は協会ホームページでお知らせします。
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** 所定の様式にて郵送、FAXまたはメール

食の商品改良プロジェクト

その商品を新市場で輝く商品にしませんか

参加者が新市場での顧客獲得を目指し、自社資源や既存商品を活用した商品づくりに挑戦します。食品業界で活躍する講師から、商品コンセプト、ネーミング、パッケージなどの助言が受けられます。

- 対象** 大田区内の商業事業者
- 時期** 参加者募集:6月14日まで
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** 事前申込制。詳細は担当までお問い合わせください。

おおた商い(AKINAI)・観光展2019

たくさんのお客様に直接PR・販売

大田区の商店・企業・団体を中心に、「商い・観光・匠」といった大田区の魅力を来場者に紹介する展示会です。

- 対象** 食品・日用品等の展示・販売を行う大田区内の商店・企業
- 時期** 5月～7月に募集 ※10月19日(土)・20日(日)開催
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** HPから入力、または問合せ先へTEL

OTA!いちおしグルメ表彰候補店大募集

頑張る飲食店を大田区がPR！

表彰店舗には、特設ウェブサイトへの掲載や紹介リーフレットの作成などさまざまな特典が！ふるってご応募ください！

- 対象** 大田区内の飲食店
- 締切** 5月31日(金)
- 担当** 商い・サービス産業担当 **電話** 03-3733-6401
- 申込方法** 申込書を郵送、メール、FAXにて受付

「おおた健康メニュー協力店」の募集

新規のお客様を増やしませんか！

健康に関心のあるお客様が増えています。あなたのお店のメニューをアレンジしてヘルシーメニューができます。栄養士が登録に向けてお手伝いいたします。パンフレット掲載等すべて無料。

- 対象** 大田区内の飲食店、弁当・惣菜販売店
- 時期** 通年(パンフレット掲載希望の場合は6月までに)
- 担当** 大田区保健所健康づくり課 栄養担当
- 電話** 03-5744-1683 **申込方法** 電話(平日8:30～17:00)

軽減税率対策補助金の案内

国の軽減税率対策補助金をご存知ですか？

10月1日に予定される消費税率引上げの際には、軽減税率制度が実施されます。軽減税率制度への対応に必要なレジの導入や受発注・請求書の発行を行うシステム改修等に対し、国の補助金が用意されています。詳しくは問合せ先ホームページをご覧ください。

- 対象** 複数税率への対応を必要とする中小企業、小規模事業者など
- 申請期限** 受発注システムの改修等支援=6月28日まで(改修期限9月30日まで)
複数税率対応レジ導入等支援=12月16日まで(レジ導入・支払い期限9月30日まで)
- 問合せ先** 軽減税率対策補助金事務局 **電話** 0120-398-111
- HP** <http://kzt-hojo.jp/>

※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。

大田区産業振興協会の ホームページへアクセス！

大田区産業振興協会

検索

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

各事業の詳細、セミナー情報なども随時ご紹介しております。

| あきNOW についてのお問い合わせ |

(公財)大田区産業振興協会 商い・サービス産業担当 | TEL | 03-3733-6401 | 受付時間 | 平日 9:00～17:00 / 土日祝休み |

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込みの際に提出された個人情報について、次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