

冷蔵＆冷凍ショーケースを購入。 チーズや冷凍食品で 顧客拡大へ。

中間市 酒小売業

有限会社 大庭 -おおば酒店-



1959年中間市に酒類小売業「おおば酒店」を開業。1980年「酒専門店」へ転換し、今年創業62年目を迎える。全国各地の地酒・九州の焼酎を多く取り揃え、過去に経営革新計画として承認されたワインの小分け販売が、好評を博している。

所在地 福岡県中間市中尾 1-11-13

電話番号 093-245-0814

<https://sake-wine.com>



企業情報



経営革新の概要

飲食店の売上が減少。家飲み客をターゲットに。

酒専門店として日本酒、ワインなどを中心に取扱っていますが、コロナ禍で飲食店への売上が激減する中、家庭での飲食が増えているおかげで、来店客自体は増加していました。これを新たな事業機会と考え、家飲み用の新規商品の販売を手掛けました。

取組み・挑戦

今までの酒店にはない、食品販売を展開。

ワイン部門の売上に繋がるように、チーズ・生ハム・鴨などワインに合う食品の販売を始めました。特にチーズは、イタリア・フランスを中心に100種類以上、専門店さながらの商品展開を行っています。それらを店頭販売するための冷蔵・冷凍のショーケースを購入し、ディスプレイも強化しました。

これからに向けて

商圈を広げ、ワインとチーズの愛好家が集う店へ。

食品の品揃えを増やしたことで、お酒と一緒に購入する方はもちろんのこと、お酒を飲まない方が食品のみを購入していくケースも増えました。いまは店頭チラシなどで地元顧客へのPRを行っていますが、今後は広い商圈のワイン・チーズ愛好家をターゲットに、ホームページを活用した通販機能を強化していき、顧客の更なる拡大を狙います。

支援者からの
応援メッセージ

中間商工会議所
指導課長代理
久野 忍さん

今回の申請は「チーズや生ハムなどの品揃えを増やすため冷蔵・冷凍ショーケースを購入したい」とのご相談からでした。家飲み用のおつまみとなる食品の充実は、お酒の売上にもつながり顧客が増えることになると考え、経営革新計画の作成支援と実行支援補助金の申請を行いました。お酒が飲めない人も気軽にお立ち寄り楽しめるお店です。



▲ チーズ専用のショーケース。

▲ 綾鹿肉・綾豚のミートソース(各918円)(手前2つ)、マンガリツア豚のソーセージ1,360円(右)、エスカルゴ1,166円(奥)。



▲ 経営するご夫妻共に日本ソムリエ協会ワインアドバイザーを取得。

INTERVIEW



店長

大庭 辰彦氏
OBA TATSUHIKO