

# 本格江戸前鮓を手軽に。 テイクアウト商品開発と 宣伝広告で顧客を獲得。

福岡市 すし店

## 二葉鮓 三苦店



3代目を務めた「二葉鮓本店」(福岡市中洲)を実弟に譲り、2005年に独立開業。「売り手よし、買い手よし、世間よし、仕様よし」の「四方よし」をモットーに、地元密着型の店づくりを進める。地域や学校でのボランティア活動の実績も。

所在地 福岡県福岡市東区三苦 6-15-72

電話番号 092-606-6320

<https://futabasushi-mitoma.net/>



### 企業情報



### 経営革新の概要

#### 見えなかったテイクアウトの需要を掘り起こす。

営業時間の短縮と来店客の減少が続くなか、新たな取組みとしてオリジナルの和食弁当を開発し、販売をスタートしました。テイクアウトの食材や惣菜の保存用には、冷蔵庫・冷蔵ケース、冷凍庫を購入。さらに、メニュー表のリニューアル及びポスティング、ホームページ・YouTube動画の作成などの宣伝広告を進め、外販の体制を整えました。

### 取組み・挑戦

#### 1,080円で楽しめる握り寿司入り「和食弁当」。

従前の出前や持ち帰りはハレの日需要がメイン。「テイクアウト」という言葉で値ごろ感を打ち出し、気軽に来店して購入いただける価格設定を目指しました。高性能の冷凍庫を購入したことで、食材の鮮度を高いレベルで保てるようになり、仕込みの作業が劇的に効率化されました。その結果、お客様からも好評をいただき、私たちの働き方改革にもつながりました。

### これからに向けて

#### ECサイト用商品開発で職人の味を食卓へ。

ネット販売用「寿司屋のたれ」の商品化が課題です。高品質の料理を手ごろな価格で提供できるのは、良い食材が仕入れられる寿司店ならではの強み。今後も「四方よし」の営業を追求します。



◀ 握り5貫と名物「変わりいなり」入りの和食弁当(各1,080円)。



▲ テイクアウト用と店内用のメニュー表。



▲ 「寿司屋のたれ」(左)とオリジナルせんべい(右)。

### INTERVIEW



店主

柴田 正章氏  
SHIBATA MASAOKI

支援者からの  
応援メッセージ

福岡商工会議所  
経営指導員  
西田 まゆこさん

当所の専門家を活用した事業計画の策定支援を行いました。美味しく高品質なお寿司はもちろん、大将ご夫婦の誠実で明るいお人柄も魅力的な事業所様です。テイクアウト事業をきっかけに、着実にファンを増やされ、地元のみならず広く販路拡大を実現されることと確信しています。今後のネット販売事業の取組みも応援させていただきます。