

冷蔵ケースを導入し テイクアウト商品の 売上を強化。

粕屋町 食堂・レストラン

有限会社 馳



1993年頃、多くの津流通センター内にて「居酒屋 馳」をオープン。2005年、現住所への移転に伴い屋号を「新和食 馳」に改名。メニューの中でも特にボリュームのある鯛のあらだきが人気とあり話題に。ランチタイムも営業。

所在地 福岡県糟屋郡粕屋町大字江辻 957-3

電話番号 092-931-7401



企業情報



経営革新の概要

レストランメニューをテイクアウト商品として販売。

レストランに併設した「お弁当工房 馳」では、以前から10種類以上のお弁当を販売していました。コロナ禍の影響で落ち込んだレストランの売上を補うため、レストランのランチメニューや総菜をお弁当と一緒にテイクアウト商品として陳列。ラインナップを拡充したことで、新たな収益の柱となることを期待しました。

取組み・挑戦

冷蔵ショーケースに新商品を陳列。

補助事業で冷蔵ショーケースを購入しました。レストランで人気メニューの「鯛のあらだき」や小鉢のほか、「冷やしうどん」など冷蔵が必要な商品を陳列しています。主婦を中心としたお客様が「あと一品ほしいときに助かる」と大変喜ばれ、総菜を買われた方がレストランへも足を運んでくださるようになりました。

これからに向けて

地域密着の店づくりを目指して。

手づくりならではの温かみがあるお弁当や惣菜のほか、今後はパンや和菓子なども新商品として打ち出していきたいと考えています。将来的には店舗を改装して売り場を拡大。駄菓子や野菜などお客様のご要望に沿った商品を陳列して、地域の方々に愛され続ける店づくりを目指していきたいです。



▲1日50食以上を売上げるボリュームたっぷりのお弁当(写真上)や手づくり惣菜(3500円)。



◀テイクアウト用に冷蔵ケースを新設。



▲レストランも感染対策をしながら営業中。

INTERVIEW



代表取締役

松永 敬子氏
MATSUNAGA KEIKO

支援者からの
応援メッセージ

粕屋町商工会
経営指導員
松尾 祥子さん

馳さんはいち早く実行支援補助金に目を付けられ、商工会にご相談いただきました。打開策実現のために今できることをと頑張る姿勢にとても刺激を受けました。締切に間に合うよう急いで先生を探し、馳さんにも急いで資料を作成するようお願いしました。ご相談から提出まで10日で済んだことは、ひとえに馳さんの頑張りの賜物です。