

経営相談のススメ

～福商伴走型支援 事例紹介～

当所では、事業計画策定や補助金申請、その後のフォローアップを通じ、事業者の経営課題の解決を目指す「伴走型支援」に取り組んでいます。本コーナーでは、当所の支援を通じて課題解決に取り組んだ事業者の事例をご紹介します。



小規模事業者持続化補助金を活用し、 テイクアウトを強化

洋風そば食堂 グリチネ

2017年、早良区西新に創業。日本伝統の「そば」を洋風に仕上げた料理と厳選した日本酒などを提供。2019年には、城南区六本松にそば粉スイーツと本格コーヒーを提供するカフェ（2店舗目）をオープン。経営方針は、お客様に「至福のひとつき」と「感動」を与えること。お客様とのコミュニケーションも大切にしている。

業 種：飲食業 所在地：福岡市早良区西新5-6-1
代表者：後藤 大輔 パークヒルズ西新1階
TEL：092-846-8135
URL：https://www.glicine-soba.com/



課 題 ▶ コロナ禍を機にテイクアウトに挑戦するも苦戦

コロナ禍で客足が落ち込み、これまでにない危機感を感じ、何とか事業を継続できないかと悩まれていました。常連客からの「自宅でお店の味を楽しみたい」という声に励まされ、テイクアウトに挑戦したものの、当店は「手打ちそば」などテイクアウトに不向きなメニューが多く苦戦。それでも、後藤さんは、何とかしてテイクアウトメニューを作りたいと模索されていました。



▲洋風そばと和風そばの食べ比べざるそば

取り組み ▶ 補助金を活用し、テイクアウトを強化

相談時には、すでに「定番メニューを真空パックしてテイクアウト商品に」という計画をお持ちでした。コロナ禍を契機としたテイクアウトの強化という内容が『小規模事業者持続化補助金（コロナ特別対応型）』の要件にあてはまっていたため、当所職員と一緒に申請に向けて事業計画作成に取り組むことになりました。九州北部豪雨被災地の朝倉産のそば粉を一部に使っているというストーリー性や、お客様からのニーズなど、グリチネさんならではの強みを具体的に計画書に落とし込み、ブラッシュアップを繰り返しました。

成 果 ▶ グリチネ定番の味を鮮度そのままお届け！売上維持に貢献

顧客ニーズをくみ取った具体的な計画書となったことで、補助金申請が、採択されました。計画通り、真空包装機を購入し、グリチネ名物「オマール海老のビスクのざるそば」や「そば粉ピザ」などを鮮度を保ったまま販売することが可能となり、コロナ禍での売上維持につながりました。



◀▲真空パックしたテイクアウト商品
（左 オマール海老のビスクのざるそば、
右 そば粉ピザ）

担当者の声

担当職員
澤野 美咲



補助金の申請といっても、現状分析や課題の把握、取組内容の整理など、事業計画書の作成は簡単ではありません。後藤さんは、連日夜遅くまで計画書の作成に取り組まれ、努力されていました。今後も、グリチネさんの発展が楽しみです。応援しています！

事業者の声

過去に補助金申請に挑戦したことはありましたが、今回はコロナ特別対応型ということで分からないことだらけでした。正直、申請に必要な事業計画の作成は大変でしたが、担当の澤野さんには、お店の事情を汲みながら相談に乗っていただき、とても親切に対応いただきました。今後も商工会議所に相談しながら、様々な支援を活用し、お店を“良い方向”に持っていきたいと思います。

店主 後藤 大輔



経営まめ知識



小規模事業者持続化補助金とは…

小規模事業者が、販路開拓に取り組む費用を補助する補助金。当所では申請に向けた支援を行っています。

（令和3年度支援実績 年間574件）

経営に関するお問い合わせ

地域支援第1・第2グループ
TEL 092-441-2161/2162