

静岡県静岡市

産学連携より試行錯誤の末開発した「イズシカめんち」で地域に貢献し成長する食堂

創業以来、桜えび料理を中心とした定食料理を提供している。気さくな接客と確かな美味しさから多くの顧客の支持を得ている。メディアに取あげられる機会も多く、地元のみならず遠方からの来客も非常に多い点が特徴であり、安定した経営に繋がっている。今後さらなる事業基盤の強化に向け、他の目玉商品の開発にも積極的に取り組んでおり、平成30年には伊豆地域に生息する野生鹿の肉を使用したメンチカツの開発を実現させた。

●所在地	静岡県静岡市清水区由比今宿1027-8	●設立	2005年
●電話/FAX	054-376-0101/054-376-0023	●資本金	—
●URL	http://www.13.plala.or.jp/sakuraya110/	●従業員数	12名
●代表者	代表 伊藤 忠雅		



産学の連携により地域の課題に貢献する新商品開発

新商品「イズシカめんち」は、地域に貢献したいという同店の想いと、鹿による農産物の食害問題を広く知ってもらいたいという静岡県立大学食品栄養学部の市川教授及び学生の想いが合致し、共同開発に至った商品である。低脂肪という鹿肉の大きな利点を活かすため、調理手法の研究や改良を積み重ね完成した「イズシカめんち」は、地域の小さな食堂ではあまり例のない産学連携の取組であり、テレビ局の取材をはじめ大きな反響を得ることができた。結果、同社ブランドの向上と商圏の拡大に大きく寄与した。



産学連携で開発した「イズシカめんち」

業務効率化のための設備投資やキャッシュレスへの対応

少人数で店内業務に対応するため、調理や接客の配置を固定せず、全従業員が全ての作業が行えるように従業員教育を実施している。積極的な新商品開発と広報事業等で来店客が増加したため、メニューの提供時間短縮の改善や食器洗浄機の導入による手作業の圧縮など、積極的に業務効率化を推進している。また、より効果的・効率的な広報活動を実施するため、自社HPの充実とInstagramの開設を行っている他、最近ではQRコード決済を導入し、時代の変化に合せ改善する努力を続けている。



全員が多能工で構成される厨房

代表の人柄・想いが根付き老若男女に愛される食堂に成長

同店は、「気軽さと気さくさ」を理念としている。「どなたでも美味しく召し上がっていただきたい」という想いから、子供や高齢者には食べづらさのある桜えびのかき揚げをほぐさず美味しく食べられるように、「桜えびバラ天井」を開発、平成26年に経営革新の承認を得ている。このような顧客一人ひとりの要望に応える姿勢は従業員にも浸透している。顧客の潜在的なニーズにアンテナを常に張り巡らせている代表の一途な想いが、観光客のみでなく地元客にも支えられる名物食堂へと成長させた。



代表の想いが詰まる店舗