

よろず支援拠点だより <52>

明確な店のコンセプトとファンづくり

わかやま新報の読者の皆さま、こんにちは！

和歌山県よろず支援拠点の福山です。和歌山県よろず支援拠点では創業の相談も行っています。

今回は、和歌山市で和食店を開業したIさんを紹介させていただきます。相談のきっかけは資金調達に伴う創業計画についての相談でした。その当時Iさんは和歌山市内の割烹店で働いていました。独立することを決めていて出店場所も決まっていたのですが、事業についての計画はまだ白紙の状態でした。店舗のコンセプトなどが固まっておらず、その

点が重要だと感じて徹底的に聞き取りをしました。

和歌山市内の活魚料理のお店からこの世界に入り10年間和食一筋で勉強してきたこと、京都にあるミシュラン一つ星のお店では料理における季節感などを学び全ての仕事を任せられたことなどを聞きました。そうした中で、今回のお店はどのようなコンセプトで作るのかを考えていきました。

市場調査をするのと近辺には炭火焼きで提供するお店が少ないことが分かりました。Iさんの得意は焼き魚であり、「これを売りにしていけばいいの

では」ということになりました。そこで、お店のコンセプトを「炭火焼きの料理を提供する和食店」にしました。

コンセプトが決まれば、あとは集客です。重要なのはファンづくりということをお伝えし、その施策を考えていきました。オープンに向けては、PRを行わないようにアドバイス。これは不慣れなオペレーションでお客様にご迷惑をおかけしないためでした。

開業前には長く和歌山市内の割烹で働いていたこともあり、お客さんからも応援してくれる声もたくさんありました。新型コロナウイルスの影響もありオープンが1カ月

延びましたが、6月にオープンすることができました。まだ走り出したところですが、今のところ思うように進んでいるとのことでした。

これからも応援してください。これで頑張っていきたいと思います。

和歌山県よろず支援拠点
和歌山市本町二丁目1番地
フォルテワジマ6階
URL <https://yorozu-wakayama.jimdo.com/>
TEL 073・433・3100

