

2

センター
活用事例

店舗改善



あえてフリガナは振らず、待ち時間や食後に話が弾む仕様に。



ちらし寿司はランチ限定。テイクアウトもOK!



トレードマークの緑色が、お店の随所に。

店舗改善で楽しいお店に! ボリューム満点のお寿司はいかが

みどり寿司

〒010-8611 秋田県秋田市山王7-2-5 TEL.018-864-5454
営業時間 11:00~14:00、17:00~21:00 / 月曜定休



「お寿司をお腹
いっぱい食べて」と
清水さん

コスパ抜群のランチが魅力

秋田市山王で、清水倫雄^{のりお}さんが夫婦で切り盛りする「みどり寿司」。元々、山王で20年以上も寿司屋を営んできたが、リーマンショックや回転寿司店の台頭で2009年に閉店。その後、再起を目指していた矢先に病気が見つかり、清水さんは入院生活を余儀なくされた。

「余命数年とまで言われたけれど、病は気からというのは本当だね。入院中にもう一度寿司を握りたいという気持ちしかなかった」と清水さん。病を乗り越え、2012年、再び山王に帰ってきた。

同店の看板メニューは、移転前から変わらないちらし寿司。地物を中心とした新鮮な魚介と、栄養バランスを考え野菜もふんだんにのせる。仕入れによってネタが変わるのもお楽しみだ。宴会メニューで人気の“ハタハタの三度揚げ”は、ハタハタが苦手なお客様のために、骨までまるごと食べられるよう考案した。お客様に喜んでほしいという清水さんの心意気は店中に溢れている。

山王の活性化につなげたい

2020年、活性化センターのよろず支援拠点を訪れた清水さんは、コーディネーターと共に収益改善のための課題を整理し、ネタにこだわり利益を度外視していたランチ価格の見直しと、店内改装を実施した。よろず支援拠点では、経営改善支援の一環として、レイアウト変更や展示の工夫等でお金をかけずに集客アップを目指す「0円店舗改善」に取り組んでいる。今回は、初めてでも入りやすい雰囲気づくりと、清水さんの人柄を活かした楽しい仕掛けとして、“魚へん”を持つ漢字を内装のポイントにすることをコーディネーターが提案。見慣れない漢字が、お客様同士や、清水さんとの話のきっかけとなる。「一人ではなかなか出ないアイデア。店内が漢字で感じよくなったね!」と冗談を交えながら清水さんは笑顔を見せる。「これからも体が動く限り、寿司を握り続けたい。たくさんの人たちに美味しい寿司を提供しながら、山王を明るく盛り上げていきたいと思っています」。

活用事例

秋田県よろず支援拠点

より高い専門性を有するコーディネーターが、企業が抱える売上拡大や資金繰り等の様々な経営課題に対応します。

お問い合わせ 秋田県よろず支援拠点 TEL.018-860-5605