

[本館] 秋田市大町五丁目4-28
Tel. 018-864-1166
[川反店] 秋田市大町五丁目1-17
Tel. 018-823-4141

「いろいろ工夫しながら、投資を抑え、利益を大きくできるように頑張りたい」と話す嵯峨社長。



省エネ化でコストの削減に成功



株式会社 第一会館

時代と共に変わる景気や社会の意識。そうした変化を受け着目したのは、長年使っていた設備の入替えだった。

時代の変化と戦う

1970年2月に川反(秋田市大町)で創業(現川反店)。84年に本館を同じく大町に開き、繁華街の賑わいを支えてきた「第一会館」。総合飲食店、各種宴会場、結婚式場、貸会場として親しまれている。また、秋田の郷土料理が味わえる店として県外客の利用も多い。秋田の味と共に楽しめるプロ歌手による民謡ショーも評判だ。

秋田を代表する飲食店として歴史を重ねる同社だが、時代の変化と格闘する日々だという。「接待の減少、節約志向の高まり、冠婚葬祭の簡略化など、宴会の数そのものが減っている」。こう嘆くのは、昨年6月に現職に就任した嵯峨敏社長。さらに、人口減や同業他社との競争の加速もあり、厳しい現実の中で生き残りをかけている。

エアコン、給湯器を一新

宴会が減る状況でいかに売り上げを伸ばすか。利益を確保するために、どんな工夫ができるか。様々な模索を続ける中、まずは…と取り組んだことの1つが、館内の設備の入れ替えだった。当センターの設備貸与制度を利用して、2015年度には本館の宴会場で使用していたエアコンを最新式の省エネタイプに。2016年度には厨房の給湯器を一新した。

「エアコンは特に効果が大きく、無駄なく効率よく温度を保つことが可能になったおかげで、電気代がぐっと下がった。下がった電気代でリース料を賄えるくらい」と嵯峨社長は笑顔を見せる。

かつては100人を超える大宴会がごく当たり前に行われていたが、今は小～中規模の宴会が主流。大宴会向けに設置された館内設備を見直し、省エネ化をすすめることで格段の成果を上げている。

お客様の満足を追求

館内設備をはじめとして「これからもコストの見直しや削減に努めていきたい」と嵯峨社長は話す。「例えば、料理。味やボリュームは追求しつつ、お客様の声に応じて価格はできるだけリーズナブルにしたい。そのために材料の仕入れを工夫して、手間暇かけて調理するなど職人の腕をフルに発揮していきたい。お客様の満足度をより高める企業努力を続けていく」。

近年は、高齢のお客様の声に応じて、畳敷きの部屋での宴会に椅子席を設けるなど、利用しやすさにも配慮する。

同社は今年47周年。まもなく迎える50年の節目を前に、守りと攻めの両方に力を入れている。



A 第一会館川反店にある秋田料理の店『七福神』。あきたの郷土料理と地酒を楽しむ。

B 設備貸与制度を利用して、省エネタイプのエアコン6台を新しく導入。

事業概要 設備貸与制度

県内小規模企業者・中小企業者が導入を希望される機械設備を当センターが購入し、割賦販売またはリースする制度です。

お問い合わせ
あきた企業活性化センター 経営支援部
設備・研究推進課
TEL 018-860-5702