

お客様目線を意識し、好転

「進化して
200年を迎えたい」
と決意を語る
金昇一郎さん



【弥助そばや | <http://yasukesobaya.jp>】

〒012-1131 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字本町90 / TEL.0183-62-0669・FAX.0183-62-2058



昔ながらの経営を見直した結果、 店主自身、驚くほどの展開に

時代の変化で生じた悩み

文政元(1818)年創業。羽後町に伝わる「西馬音内そば」発祥の店である弥助そばや。初代・金弥助が十代で家を出て、放浪の末に大阪・砂場で学んだといわれるそのそばは、つなぎに布海苔を使う手打ちの二八そば。冬でもキリリと冷やしたつゆで味わう「冷やがけ」が定番だ。

来年は創業200年。現在は6代目の金昇一郎さんが味を守る。老舗として客を集める同店だが、人知れず経営の悩みを抱えていた。もともと単価と利益率が低いところに、原材料の値上がりや宴会の減少が重なり収益が悪化。メインバンクに相談したところ「経営面での具体的な助言を受けるべき」と「よろず支援拠点」を紹介された。

改善後、明らかな変化

“よろず”のコーディネーターの助言を受け、見直したのは次の点。これまでは昔ながらの「冷やがけ」単品を一押ししていたが、「お客様の目線に立ったメニュー作り」を心がけ、冷やがけに天ぷらや小鉢を付けたセットメニューを

おすすめにした。メニュー表は、おすすめ商品が分かりやすいように作り変え、売れ筋の分析、原価の算出・把握、安定した利益率のメニュー構築、ホームページの開設も行った。

一番の収穫は、新たにおすすめとした「ひやかけそばと天ぷら」のヒット。「今はお客様の8割がこのメニューを頼む。おすすめを分かりやすく提示するだけでこんなにも売れるようになる」と金さんは驚きを口にする。利益を確保でき、経営は好転した。

心境の変化もあった。経営に前向きになった金さんは、来る200周年に意欲を燃やす。老朽化した玄関の改修、通信販売の開始とパッケージの制作など。新たな計画について「また活性化センターに相談したい」と話す。「初めはこうした支援機関があることすら知らなかった。相談して本当に良かった」と笑顔を見せる。



A 「ひやかけそばと天ぷら」(税込1,000円)。以前は売れ筋4位だったが、「おすすめ」としたところ、ダントツで一番人気に
B 掲載順を改め、作り直したメニュー表
C 創業以来、「二万石橋」のたもとにある同店



事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター/秋田県よろず支援拠点
(018-860-5605)まで。