



センター活用事例

設備貸与

## 03. 株式会社 アケガラスフーズ

### コロナ禍がもたらしたさまざまな経験を活かして 新たな分野へ挑戦

スイーツ店へ  
こだわり溢れる  
居酒屋から



代表取締役 三浦 晃平

株式会社 アケガラスフーズ

〒011-0903

秋田市寺内油田2-5-17

TEL:018-827-3309

Instagram:@shibahama\_sweets2024



#### 誰もが経験したことのない「コロナ禍」での学び

秋田市外旭川の一角に建つ「スイーツパーラー芝浜」。今年4月にオープンを迎えた、自家製のジェラートとショートクリームや、プリンを販売する「スイーツ専門店」である。運営を行う株式会社アケガラスフーズの代表・三浦晃平さんにお話を伺った。三浦さんは平成28年にそれまで勤めていた飲食店を辞めて独立。秋田市大町の飲食街・川反に居酒屋を構えたが、独立して間もなくは、手探り状態だったと三浦さんは振り返る。3年後、自分なりのお店として「アケガラス」をリニューアルオープンした矢先、世界中が大混乱に陥ったコロナ禍に見舞われてしまう。もちろん売上は激減し、店を開けることができない日々も続いた。

一方で必要に迫られてコロナ関連の補助金や給付金の手続きを経験したことは補助金制度等の活用法を学ぶ機会となった。加えて、売上を確保すべくテイクアウトやEC販売に挑戦したことにより、新たな販売チャネルの増やし方や複数の販路を検討するきっかけにもなったという。



鳥海高原花立牧場のジャージー牛乳を使った「フレッシュミルク」  
が一番人気。



たまごの味が感じられるカスタードプリン。  
トロトロ食感で上品な甘みが口に広がる。



店内でも食べることが可能。  
内装にこだわり、スタイリッシュで写真映えする店内だ。

#### インパクトを重視し、店づくりにこだわる

コロナ禍で飲食店の多くは打撃を受けていた一方で、スイーツを取り扱う店舗の売上は上がっていることを知った三浦さん。客单価は下がっても、客数を増やすことができるのではと考え、新たな分野への挑戦を決意した。当初はパフェ専門店を検討したが、アイスにこだわり、研修などを受けるうちに、自らジェラートを製造することを決めた。自分で素材を選び、加工ができるジェラートは特色も打ち出しやすい。ジェラートは冬場に営業が難しくなるという懸念もあるため、通年で提供できるアイテムとして、人気のショートクリームとプリンも製造・販売することにした。

店づくりにもこだわった。ジェラートが18種類も並ぶ大きなショーケースは、活性化センターの設備貸与を活用して導入したものだ。ジェラートは飲食店へ卸すなど、小売以外の販売も想定。冬場は当初の計画どおりパフェ専門店として営業する予定だ。三浦さんの挑戦はまだ始まったばかり。今後が楽しみだ。

#### ▶活用事例 設備投資の支援

設備の導入により、経営基盤の強化を目指す企業に対し、必要とする設備を割賦販売またはリースします。  
[お問い合わせ] 経営支援部 設備支援課 TEL. 018-860-5620