

料亭・旅館三川屋

老舗料亭・旅館三川屋が、ファミリー層・若い男女を新たなターゲットとし、開放感のある屋上で、景観を楽しみながら焼肉料理を提供する事業を展開。

新分野
展開

老舗料亭・旅館 # ファミリー層 # 焼き肉 # 人生の再構築

現状

飲食店

明治9年から145年6代続く、四季折々の素材を活かした郷土料理(えつ・天然鰻・天然なまず・有明の幸)が売りの料亭・旅館。コロナ禍における店内飲食、特に団体需要(観光バスツアー、スポーツ合宿等)の減少で、特に料亭部門で大きな打撃を受けた。コロナ感染防止対策に常に取り組み、お弁当のテイクアウト・郷土料理の地方発送も行ってきた。

成長イメージ

飲食店

新たにファミリー層・若い男女をターゲットとし、店舗屋上を活用した焼肉事業に取り組む。「老舗ゆえに敷居が高く若い方が入りづらい」という弱みを克服し、さらに「屋上からの景観」の強みを活かし、長年の料亭経営のノウハウや仕入れ業者との深いネットワークをもとに、新ブランド「天空焼肉 MIKAWAYA」の確立を図る。



組子膳に盛り付けて提供する肉(食材)



屋上からの風景(2019年7月の大川花火大会)

VOICE

補助金ありきでの事業計画ではなく、自らが描いていた事業ビジョンに基づいて取り組んでいる。女将として本事業は「人生の再構築」だと考えている。

POINT

電子申請などに苦労した部分はあったが、金融機関や商工会議所のサポートがあり非常に助かった。関係者と協力して進めることが重要。

会社概要

代表者：女将 大和 寿子 / 住所：福岡県大川市向島2224

従業員数：6人 / TEL：0944-87-3155

Mail：mikawayaya-okawa@taupe.plala.or.jp / HP：https://mikawayaya-okawa.com/

ファミリー層・若い男女に向けた新規事業
老舗料亭・旅館が焼肉事業に挑戦

事業再構築