

佐賀県唐津市京町にて飲食店「玄海肴処 旬風」を営んでおり、本事業では飲食業から製造業に業種転換し、キッチンスタジオにて地元食材を使った加工品の製造とECサイトでの販売事業を新たに展開する。

呼子イカ # 3D冷凍機 # ふるさと納税

現状

飲食店

呼子イカをはじめとする唐津の天然魚介や地場食材を提供する飲食店。養殖を使用する店が多い中、天然物のみを提供し、鮮度と味を強みとしている。

一方、新型コロナウイルスの影響にり、主要顧客であった法人団体客等が激減。

今後は、対面型の店舗ビジネスだけでは成り立たないとの危機感からECサイトでの販売事業に挑戦する。



水揚げから冷凍までを一貫して行うことができる加工設備



ふるさと納税で出店している呼子産のいかの活作り

成長イメージ

食料品製造業

社長自身の魚目利き力と調理技術を活かし、水揚げから加工、梱包までを一貫して行うことができる加工製造業への業種転換を図る。具体的には、食材の鮮度を保持しながら瞬間凍結を実現する「3D冷凍機」を導入。HACCPに対応し、高水準の衛生管理を実施する。

令和4年8月より、ふるさと納税への出店を実施しており、佐賀牛などの人気商品とのセット販売などで、想定以上の売上を見込んでいる。

VOICE

補助金申請は初めてであり、申請には相当苦心した。事業が成功して税金の無駄遣いとならないよう頑張っていきたい。

POINT

支援機関との綿密な打ち合わせを重ね、自身の思いを事業計画書に投影していくことが大切である。

会社概要

代表者：岡本 和夫 / 住所：唐津市海岸通7182-217

従業員数：5人 / TEL：090-7928-8550

Mail：info@syunpuu.jp / HP：<https://www.syunpuu.jp/>

加工品の製造とECサイトでの販売事業
キッチンスタジオでの地元食材を使った

業種
換種

事業
再構築