

遠方からの常連客も集う浦和の和食店が挑戦する 看板料理のテイクアウト・通販事業



日本料理よしみつ 店主 吉光 伸晃氏

2017年、浦和区仲町に開店した日本料理店です。店主吉光伸晃は宮城県出身、10代の頃より料理の道を志し、数多くの店舗で研鑽を積んできました。日本の四季折々を五感で味わえる懐石料理を目当てに、近隣だけでなく都内からわざわざ足をお運び頂けるお客様もいらっしゃいます。店主の出身地である三陸で取れた新鮮な大穴子を丁寧に下処理し、贅沢に白焼きと煮穴子に仕立てた「穴子おこげめし」が看板料理としてご好評頂いています。

コロナ禍克服のために テイクアウト・通販の展開を志す

新型コロナの感染拡大により営業自粛を余儀なくされ、店内飲食のみの営業が困難な状況に陥りました。そこで、当店の看板メニュー「穴子おこげめし」の大穴子を始めたとして、当店料理のお持ち帰りや通信販売を始めることで、このピンチを乗り越えようと決意しました。取引金融機関である埼玉縣信用金庫様の協力もあり、2021年10月にテスト販売を兼ねたクラウドファンディングを実施し、幸いご好評を頂いて目標金額にも到達し、手応えを得ることができました。

専門家派遣を通じ、 商品開発やプロモーションのヒントを得る

クラウドファンディング実施後、本格的な商品販売をどのように展開しようか模索する中、さいたま市産業創造財団の専門家派遣で、飲食業界に強い中小企業診断士の先生のアドバイスを受けることができました。商品コンセプトの検討や値決め、SNSの活用方法など、多岐にわたる助言を頂きました。中でも特に心に残ったのが「手間暇かけて丁寧にお客様に思いを伝えること」こそが、大企業にはできない中小企業の強みなんですよ」という先生の言葉でした。これまでは、小さな個人店の当店が大手の飲食店に張り合うため、どう合理化を進めていけばいいか悩んでいましたが、目からウロコが落ちる思いでした。

プロフィール：日本料理よしみつ

【所在地】さいたま市浦和区仲町3-2-16 2階

【設立年月】2017年5月

【事業内容】JR浦和駅西口から徒歩10分の日本料理店。
現在は昼・夜ともに各1日3組限定の完全予約制で営業中。

☎ 048-711-8263

URL <http://www.yoshimitsu-urawa.com/>

当店の料理を通じ、より多くの お客様に楽しい時間をご提供したい

2022年から「極厚ふわとろ大穴子」「夜のプチ贅沢山形牛カレー」のお持ち帰り・通信販売にこぎ着けることができ、お陰様でお客様からもご好評を頂いています。埼玉縣信用金庫のオンラインショップでも取り扱って頂けるようになりました。しかし、より多くのお客様にお届けするためには、製造能力の向上や体制整備など、課題もまだまだ山積しています。周囲の力もお借りしながら、これからも努力を重ねていく所存です。



▲【左】「極厚ふわとろ大穴子」。当店名物「穴子おこげめし」で使用する三陸産の大穴子を丁寧に骨抜きし、白焼きと炙り煮穴子に仕立てました。お酒が進む一品とご評価頂いています。【右】「山形牛カレー」。A5山形牛をふんだんに使い、実山椒と自家製香煎七味をアクセントに仕上げた、当店の隠れメニューから生まれた「和」の香り漂うカレーです。

支援金融機関

財団との連携強化により地域の発展に貢献します

創業時からメインバンクとしてお取引させて頂いており、今回、販路拡大という観点から専門家派遣という形で財団と連携しました。吉光様は、食に対するこだわりや情熱を持っており、自分にとってプラスになることは積極的に取組む姿はこちらとしてもすごく刺激になっております。「日本料理よしみつ」のブランドをより強固なものにしていけるよう今後も成長への支援をお手伝いできたらと思います。



◀ 埼玉縣信用金庫 浦和支店
理事支店長 野本 幸夫 氏