



2013年開業。博多ラーメン用として開発された限定生産の「ラー麦麺」を提供するラーメン店。「地産地消」の観点から、麺・醤油・豚骨・ネギに至るまで糸島産を使用。また、地域活性化事業に参加するなど、地域貢献にも尽力。

所在地 福岡県糸島市前原中央 3-20-19

電話番号 092-332-8816

<http://www.itoshimaramenyuyu.com/>



経営革新の概要

新商品を開発してギフトセットに。

地元企業と協力して、ラーメン専用の糸島産小麦「ラー麦」を100%使用した「ピリ辛みそラーメン」を開発。既存の商品に加えてパッケージデザインを一新し、ギフトセットとして本格的に販売を開始しました。系列店の「ラーメン屋 燥(SUN)」(福岡市西区)には商品陳列棚を設置。店頭販売の体制も構築できました。

取組み・挑戦

物販で売上補填。新たな収益の柱が見えました。

「ピリ辛みそラーメン」は地元企業・北伊醤油の麦味噌を使ってます。この新商品が加わったことにより3種詰め合わせのギフトセットでの販売が可能となり、贈答用などの新たな需要を取り込むことに成功しました。コロナ禍では店舗休業を余儀なくされました。ギフト用商品の販売のおかげで売上をキープすることができ、挑戦して良かったと感じています。

これからに向けて

昼営業と物販を新たな収益の軸として。

今回の事業では、糸島産食材のギフトセットとして付加価値を生むことができました。今後は新商品の拡充も視野に入れ、店頭の商品陳列棚を活用しながら、日中の店舗営業と物販を主体とした新たな営業展開を確立したいと考えています。

▶糸島ラーメン100%使用、主力商品の「ピリ辛みそラーメン」。



INTERVIEW



代表取締役

木下 勇二氏
KINOSHITA YUJI



▲今回設置をした商品陳列棚。

支援者からの
応援メッセージ



糸島市商工会
経営指導員
宮川 昌也さん

木下さんは行動力のある方で、コロナに負けず事業を進められています。飲食店にとって経営環境が厳しい状況ですが、今回の補助金を活用し、通販用のお土産ラーメンセットの開発を行いました。他にも新店舗出店など逆境に立ち向かう姿には、いつも大きな気づきを頂いています。これからも身近な相談者として事業者支援をしていきます。