

レトルトカレーを商品化。 通販サイトの構築で 販路拡大を実現。

北九州市 専門料理店

カレーの店 いーとん



1979年開業。独自の製法により完成した唯一無二のカレーを40年以上守り続ける。現在、2代目が継承、レトルトカレーを中心としたテイクアウト事業に進出。

所在地 福岡県北九州市小倉北区木町1-5-12
電話番号 093-591-3656
<https://eton-curry.com>



経営革新の概要

商品化のためのパッケージ制作と、通販サイト開設。
地元で40年以上、カレー専門店を営んでいますが、お客様から「お店以外でもこのカレーが食べたいのでテイクアウトや地方発送をやってほしい」という要望を多くいただいておりました。そこで始めたのがレトルトカレーの商品化です。新たに製造所を設け、本格的な商品の開発に成功。公式HP・ECサイトも立ち上げ、全国へお届けできるようになりました。

取組み・挑戦

お店の味をそのまま再現。

試作を重ねた結果、当店のカレーは長時間煮込んでいるため品質劣化が起きにくく、レトルトに適していることが判明。それならお店の味をそのまま家庭で再現できると確信し、冷蔵カレー・レトルトカレー・ドレッシングの商品化に踏み切りました。委託製造ではなく、お店と同様すべてを手作業で行っています。

これからに向けて

認知度拡大で、加工食品事業を経営の柱に。

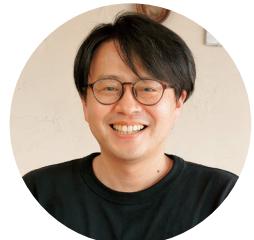
今はまだ設備が小規模なので大量生産は難しいですが、今後は商品のラインナップをもっと増やしていきたいです。お中元やお歳暮など、大切な方への「ギフト」として広く認知していただき、当店の柱の一つとして安定した売上を確保できれば嬉しいですね。



▲そのまま手土産にしても
喜ばれるパッケージ。



INTERVIEW



代表

朝倉 健一郎氏
ASAKURA KENICHIROU

支援者からの
応援メッセージ

北九州商工会議所
経営指導員
山根 友美さん

これまで事業継続力強化計画申請補助やものづくり補助金申請補助などの支援を行って参りました。朝倉様は、お店の味を大切にしながら積極的に新規事業に取組まれており、地域の発展にも高い意欲で臨まれています。今後も新商品のPRや販路開拓など、事業者様のニーズに沿った支援をしていきたいと思います。