

テイクアウトを強化し 通販事業もスタート。 新たな客層と販売拡大へ。

遠賀町 専門料理店

中華バル 武遊



遠賀町出身のオーナーが経営する中華料理店。陳健一氏の愛弟子として多くの店で経験を重ね、2002年宗像市で開業、2016年遠賀町へ移転。2017年には商工会と連携し、農産物加工品など企画開発。地域知名度向上の牽引役を担う。

所在地 福岡県遠賀郡遠賀町遠賀川 1-8-5

電話番号 093-293-2323

<https://www.chinabarbuyu.com>



企業情報



経営革新の概要

テイクアウトをバージョンアップ、販路拡大へ。

コロナ禍で店舗経営の状況が悪化したため、今まで実施していたテイクアウトのメニューを強化することにしました。チラシや看板など販促ツールの作成や、新たな包装資材の購入など、気軽にテイクアウト利用ができるよう準備を整えました。

取組み・挑戦

既存客を繋げると同時に、新規エリア開拓にも。

足が遠のいていたお客様が喜んでテイクアウトを活用してくれました。販促にも力を入れたので、近隣エリアからの注文も増え、新規顧客の獲得に繋がりました。また、換気と除菌など店内の感染防止対策も実施したことで、来店されるお客様にも安心感を与えることができたように思います。

これからに向けて

新商品の開発など物販部門に注力し売上確保へ。

テイクアウトを強化したことで、従業員の販売促進力が大きくアップしました。また、既存のお客様に継続利用してもらうためには、温かいコミュニケーションが何より大切であることを実感させて頂きました。今後は物販部門の商品ラインナップを充実させ、通販会社との取引も視野にいれながら、新たな顧客開拓で売上を確保していきます。

支援者からの
応援メッセージ



遠賀町商工会
経営指導員
丹生 宜秀さん

今回取組まれる申請書の作成支援を行いました。「武遊」さんの事例はテイクアウト+集客力アップ、更には物販部門を開始するという飲食店さんの今後のスタンダードになりそうなケースだと思っています。継続して応援をしていきます。また、コロナ禍の状況を脱却する活路の一つとして、この事例を参考にして頂ければと思います。



▲ 通りから一番目立つ看板。



▲ テイクアウト用に制作したチラシ。



▲ 袋のまま温められる肉まん「レンジでポン」。



代表

田中 武士氏
TANAKA TAKESHI

INTERVIEW