

# タブレットやマイクを購入し オンラインレッスンの システムを構築。

福岡市

教養・技能教授業

## 株式会社 フカノ楽器店



### 企業情報



1959年創業。楽器販売とヤマハ音楽教室、ピアノ教室の7店舗を運営。現在生徒在籍数は1,000名。2011年には音楽を使った高齢者介護予防事業「音楽サロン」を開始。参加者数は年間累計30,000名に達する。現在、事業後継者のご子息と共に経営。

所在地 福岡県福岡市南区井戸 4-2-51

電話番号 092-501-4056

<https://music-school.jp>



### 経営革新の概要

#### オンラインレッスンの実現を目指して。

ヤマハの特約店として福岡市周辺で7カ所運営している対面式の音楽教室が、感染予防のため3ヶ月間休校となりました。オンラインレッスンに踏み切る過程では、通信環境や音質の懸念は残りましたが、できることを模索しシステムを構築。補助金でタブレット、スタンド、スピーカーを20セット購入し、各教室に設置しました。

### 取組み・挑戦

#### グループレッスンの短所を改善。

4月から運用を開始し、特に喜ばれたのがグループレッスンの見学です。従来は授業の振替ができない規定でした。しかしzoomでライブ配信ができるようになったことで「兄弟が熱を出して親に送迎してもらえない」などの理由から欠席していた生徒が見学できるようになり、保護者様にも好評をいただいています。

### これからに向けて

#### 柔軟なレッスン体系を新たな強みに。

生徒一人ひとりにとって最適なレッスンをお届けできるよう、新型コロナウイルス収束後もオンラインレッスンと対面レッスンを併用していくと考えています。ゆくゆくは誰もが気軽に参加できるオンラインでの発表会やコンサートを実施するなど、柔軟さを強みに展開していきます。



◀今回制作した、オンラインレッスンの指導用マニュアル(講師用)。

### INTERVIEW



代表取締役社長

藤田 和博氏  
FUJITA KAZUHIRO



▲生徒と一般向けに楽器も販売。

支援者からの  
応援メッセージ



福岡商工会議所  
経営指導員  
山田 雅彦さん

本事業所は子供達にピアノを通して情緒豊かな人間性育成に大きく貢献してきました。経営基盤強化として各種補助金や経営革新など伴走型の支援を行いましたが、地域貢献に重きを置いた事業計画は万人が認めるもので、すべて採択され事業体としての優秀さが証明されました。今後も地域貢献に大きく寄与できると確信しております。



福岡市の中心を流れる那珂川での水上遊覧船事業を開始。2017年に法人化。2019年、天神中央公園改修工事に伴い待合室と事務所新設。2021年、能古島航路開設。

所在地 福岡県福岡市博多区中洲  
5-4-10-2306  
電話番号 092-753-9300  
<https://river-cruise.jp/>



福岡市 運輸業・沿海海運業

## 株式会社 博多マリーン観光



### 経営革新の概要

#### 地元福岡での認知度アップのために。

乗船客の8割を占めていた中国・韓国のインバウンド客が皆無となり、地元住民への広報活動に切替えました。ライブ配信サービス「SHOWROOM」を使った船上ライブの中継、Youtubeを活用したオンライン乗船など現地に来られなくても楽しめるコンテンツを企画。その他、ホームページや予約サイトの利便性向上、SNSの活用などネット関連の整備を進めました。

### 取組み・挑戦

#### BBQやテラス＆バーなど飲食事業を拡充。

もともと目玉だったアーティストによる船上ライブ&観光案内をオンラインで配信するほか、乗船口に設置した川沿いのテラス＆バー、貸切もできる船上BBQなど新しいエンターテインメントとして福岡の観光業を盛り上げたいと思っています。

### これからに向けて

#### 水路を活用した新たな交通機関として。

福岡・博多の街並みを観光できる遊覧船のほか、ますます地域の役に立てるのが水路を活用した移動手段です。ベイサイドブレイスとの近距離航路開設や、マリンメッセや国際会議場でコンサートが開かれる際、中心地にある乗船場からイベント会場まで送客するルートを開設できないかと考えています。



▲ GoProで臨場感あふれる映像を撮影。

### INTERVIEW



代表取締役

湊 卓樹氏  
MINATO TSUNAKI



▲ 乗船前の検温器。

支援者からの  
応援メッセージ



福岡商工会議所  
経営指導員  
八尋 るみ子さん

現事業である那珂川の遊覧船事業から、能古島・百道浜マリゾンへの博多湾内を走る不定期便新航路の運用を新事業として経営革新承認を希望。専門家による計画書のブランシュアップなど申請支援を行いました。観光名所を巡る航路は、四季折々の風景がオンラインでも配信できるので、福岡博多の観光客等が増えるよう応援しています。

# 本格江戸前鮨を手軽に。 テイクアウト商品開発と 宣伝広告で顧客を獲得。

福岡市

すし店

## 二葉鮨 三苦店



企業情報



3代目を務めた「二葉鮨本店」(福岡市中洲)を実弟に譲り、2005年に独立開業。「売り手良し、買い手良し、世間良し、神様良し」の「四方良し」をモットーに、地元密着型の店づくりを進める。地域や学校でのボランティア活動の実績も。

所在地 福岡県福岡市東区三苦 6-15-72

電話番号 092-606-6320

<https://futabasushi-mitoma.net/>



### 経営革新の概要

**見えなかったテイクアウトの需要を掘り起こす。**  
営業時間の短縮と来店客の減少が続くなか、新たな取組みとしてオリジナルの和食弁当を開発し、販売をスタートしました。テイクアウトの食材や惣菜の保存用には、冷蔵庫・冷蔵ケース、冷凍庫を購入。さらに、メニュー表のリニューアル及びポスティング、ホームページ・YouTube動画の作成などの宣伝広告を進め、外販の体制を整えました。

### 取組み・挑戦

#### 1,080円で楽しめる握り寿司入り「和食弁当」。

従来の出前や持ち帰りはハレの日需要がメイン。「テイクアウト」という言葉で値ごろ感を打ち出し、気軽に来店して購入いただける価格設定を目指しました。高性能の冷凍庫を購入したこと、食材の鮮度を高いレベルで保てるようになり、仕込みの作業が劇的に効率化されました。その結果、お客様からも好評をいただき、私たちの働き方改革にもつながりました。

### これからに向けて

#### ECサイト用商品開発で職人の味を食卓へ。

ネット販売用「寿司屋のたれ」の商品化が課題です。高品質の料理を手ごろな価格で提供できるのは、良い食材が仕入れられる寿司店ならではの強み。今後も「四方良し」の営業を追求します。

支援者からの  
応援メッセージ

福岡商工会議所

経営指導員

西田 まゆこさん



当所の専門家を活用した事業計画の策定支援を行いました。美味しい高品質なお寿司はもちろん、大将ご夫婦の誠実で明るいお人柄も魅力的な事業所様です。テイクアウト事業をきっかけに、着実にファンを増やされ、地元のみならず広く販路拡大を実現されることを確信しています。今後のネット販売事業の取組みも応援させて頂きます。



握り5貫と名物「変わりいなり」  
入りの和食弁当(各1,080円)。

### INTERVIEW



店主

柴田 正章氏  
SHIBATA MASAAKI



▲「寿司屋のたれ」(左)と  
オリジナルせんべい(右)。

## 企業情報



2010年設立。社員数4名。一人運転代行「バイクワン」事業の運営のほか、広告代理業・映像制作・DiBlasi社日本総合代理店(R70販売・R30販売)などを展開。

所在地 福岡県福岡市博多区美野島 2-7-10

電話番号 092-477-8128

<https://acla.co.jp/>



## 経営革新の概要

## ホームページ制作で叶う「非対面営業」。

折りたたみ電動バイクを使った一人運転代行の事業展開をしています。バイクで駆けつけ、バイクを畳み車に載せ、車を運び終えたらバイクを組み立て乗って帰る。レンタカー各社と提携し車の回送業務を行ってきた実績や、バイクの販売と共に新たな事業を展開していく中で、ネットを使った非対面による新規開拓に着手することができました。

## 取組み・挑戦

## リアルに事業が伝わる動画も制作。

バイクの販売に併せ、ビジネスモデルの展開に向け広告をしたところ、半年で300件近い問い合わせをいただきました。しかしながら実際にクロージングできたのは6件。弊社にホームページがなく、どんな会社か分からぬことが不安になったようです。今回ホームページや動画を作ったことで、弊社を知ってもらうことができ、事業がより伝わりやすくなりました。

## これからに向けて

## 「取りに行く」「運ぶ」「移動する」がキーワード。

熊本・東京・埼玉・大阪・愛知・三重でもワンマン運転代行の導入をサポートしています。代行・回送・デリバリー、この3事業が一つになったシステム作りに取りかかろうとしています。動力が電気であることも環境に配慮したSDGsへの取組みなので、もっと広げていきたいですね。



簡単に畳むことができ、コンパクトに収納。



▲ 補助金で動画も制作。



## INTERVIEW



代表取締役

池田 州伸氏  
IKEDA SHUSHIN

## 支援者からの応援メッセージ



福岡商工会議所  
経営指導員  
西田 まゆこさん

一人運転代行、レンタカー回送事業の営業非対面化に向けて、専門家を活用した事業計画策定支援を行いました。今回のホームページを活用した営業方法により、新規顧客獲得はもちろん、一層のサービス充実を実現されることと思います。常に独創的、革新的な発想で事業を開拓されており、今後も期待させて頂いています。

設備の構築で製造メーカーへ。  
もつ鍋セットに活かす  
製造の効率化。

福岡市 専門料理店

## 有限会社 楽天地



1984年創業。福岡市内で最も古い「もつ鍋専門店」の一つ。現在2代目が継承をしており、福岡市内9店舗のほか、ベトナム・韓国と海外にも進出。

所在地 福岡県福岡市中央区天神 1-10-14  
電話番号 092-781-2511  
<https://www.rakutenti.com/>

企業情報



### 経営革新の概要

#### 老舗もつ鍋店の味をいつでも全国どこへでも。

飲食事業が大打撃を受けている今、自慢のもつ鍋セットの需要が高まっています。専門店のもつ鍋セットといえども外注製造されているところが多く、どうしてもお店で食べる味とは違ってしまう。自社製造を行ってきた弊社は、手作りであることとお店の味が自慢です。長年培った専門店としてのノウハウを更に活かし、低価格での提供を目指すために、体制の構築を図りました。

### 取組み・挑戦

#### 設備を揃えたことで、生産効率が2倍3倍に。

まさに社内の産業革命でした。これまで全てを手切り・手詰めで行っていたものを、機械化したことでの生産効率が一気に2倍3倍に。何より作業負担の軽減に従業員が喜んでくれたことは嬉しいです。セントラルキッチンを設け設備が集約できたことで、HACCPにも対応した生産体制を持つ製造メーカーとしての機能が備わりました。

### これからに向けて

#### 「世界のもつ鍋王になる！」

弊社は福岡市内で最大級の席数と店舗を持つ老舗もつ鍋専門店です。社内工場から配送まで一括にできたことで老舗の味そのままに、さまざまな商品開発を通して、全国そして全世界へといち早くお届けします。



一時間かかっていた作業も、この「Wチャンバー式大型真空包装機」で約10分に。



▲写真は「レトルト釜」。



### INTERVIEW



#### 代表

水谷 崇氏  
MIZUTANI TAKASHI

支援者からの  
応援メッセージ

福岡商工会議所  
澤野 美咲さん

経営革新計画で取組まれているもつ鍋セットの製造販売が計画通り進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。また、新事業展開に必要と思われる販路開拓の補助金申請等支援を行っていきます。社長の柔軟な発想とご経験を生かし、当所サービスをフル活用頂き、博多のもつ鍋を全国・全世界に届けていただきたいです。



2013年に個人事業として開業。整理収納・掃除を主とした家事代行サービスに加え、企業やサロンの整理収納・売上げアップのための片付けサポートを行う。講師業も行っており、自治体、企業の講演会、個人主催セミナーなども開催。

所在地 福岡県福岡市博多区山王 1-8-10  
電話番号 0120-143-173  
<https://thoughtful-life.com/>



福岡市 家事サービス業

## 自分整理ナビゲーター



### 経営革新の概要

#### 整理収納レッスンも全てオンライン化。

今まで「整理・収納・片付けサポート」と「お掃除セミナー」を開いていましたが、コロナ禍で訪問サポートや講演会・セミナーの依頼はすべて中止となりました。現地に行かなくてもサービスが提供できるようにパソコンやカメラ、スイッチャーを導入しオンラインシステムを構築しました。ウェブ上でレッスンもセミナーも開催できるようになりました、受講生の方から好評です。

### 取組み・挑戦

#### 訪問しなくても片付けレッスンが可能に。

「片付けのプロは家やオフィスに訪問するのが当たり前」というのが通念でしたが、間取り図や家の状況を写真で見せていただくことで、リモートでも整理・収納サポートやレッスンができるようになりました。むしろ「家に呼ぶのはちょっと……」という方にも利用しやすくなり、ユーザーの枠が広がっています。

### これからに向けて

#### 「掃除道具セット」をネット販売。

受講生からの要望で多いのが「同じ掃除道具が欲しい」というものです。事前に「掃除道具セット」をネット上で購入していくだけ、同じ道具を手にしながらオンラインレッスンができるようグッズの準備とサイトの整備を進めています。



▲オンライン会議ツール「ZOOM」を使ったレッスン。



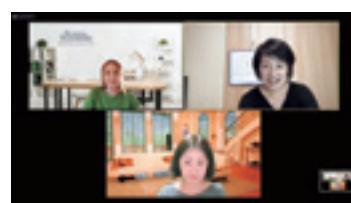
▲画面を切り替えるスイッチャー。

### INTERVIEW



#### 片付けコンサルタント

宮崎 佐智子氏  
MIYAZAKI SACHIKO



▲オンラインセミナーの様子。

支援者からの  
応援メッセージ

福岡商工会議所  
安河内 崇就さん



こちらの細かい修正依頼にもしっかりと対応していただき非常に助かりました。コロナ禍で家にいる時間が多くなった方がたくさんいらっしゃると思います。そんな中、整理収納・お掃除等のリモートサービスという取組みは日本中で求められているものだと思いますので、これからも応援していきたいです。

# 居酒屋から新業態へ。 新しい顧客とターゲットを狙った テイクアウト専門店オープン。

福岡市

酒場・ピヤホール

株式会社 まさかど  
-八べえ-



2006年「居酒屋まさかど」をオープン。2008年に「株式会社まさかど」として法人設立。中洲エリアを中心とした飲食店を運営し、2020年テイクアウト専門店「八べえ」オープン。デリバリー・通販業務なども近年展開中。

所在地 福岡県福岡市博多区上川端町10-15  
ローズマンション川端503号  
電話番号 092-282-6488

企業情報



## 経営革新の概要

### 地域密着を理念にテイクアウト専門店をオープン。

居酒屋を2店経営していますが、日替わり弁当やおつまみメニューをウリにしたテイクアウト専門店をオープンしました。店の強みは品数の多さと接客です。日替わりのワンコイン弁当を含めて約20種の弁当に加え、卵焼きや雲仙ハム、唐揚げや牛すじ煮込みなどおつまみメニューは約30種。そのほとんどをスタッフが調理し「手づくりは美味しいね」とお客さまから好評です。

▶オーダーを受けてから作り始める鉄板焼きそばは、熱々がいただけるところがあり人気。



## 取組み・挑戦

### 要望に応じてメニュー・サービスを拡大。

弊社、居酒屋の経験はありましたが、テイクアウト専門店は初めての挑戦です。単価が数百円なので日商は1万円前後ですが、食べ歩き需要に応じてフルーツサンドやスマージーの販売をしたり、近隣ヘデリバリーをしたりと新しい試みを続けています。



◀週末に人気のフルーツサンド。

## これからに向けて

### セントラルキッチンを福岡市東区に開設予定。

リピーターからは「塩分を控えめに」「ごはんは大盛りで」と対面接客だからこそできるコミュニケーションが好評です。接客の時間を確保するために調理を簡略化できるようセントラルキッチンを設置する計画が進んでいます。さらに、通販サイトを開設し、調味料や冷凍食品をネット販売する予定です。



▲店内にはドリンクやスイーツメニューも豊富。

## INTERVIEW



川内 孝則氏  
KAWAUCHI TAKANORI

## 支援者からの 応援メッセージ



福岡商工会議所  
経営指導員  
深山 英利さん

当事業所様は居酒屋業務と共にテイクアウト、デリバリーの通販業務などを展開していく予定とあり、新たなターゲットの確保や事業の新規性・数値的根拠・収支計画を専門家と一緒に事業計画策定を行いました。今後も専門家によるアドバイスや各種支援施策を案内し、当所活用を促しながら支援を行っていきたいと思います。

## 企業情報



2005年オープン。女性専用シミ取り専門店。国際・国内ライセンス(13種)取得後、独自のシミ取り技術の提供やスクールを開催し、他店舗サロン向けに技術を指導。セミナー講師活動も行う。

所在地 福岡県福岡市中央区大名2-10-3  
シャンポール大名C-807  
電話番号 092-725-3328  
<https://firenze110.com/>



福岡市 生活関連サービス業

## フィレンツエ



## 経営革新の概要

## 「シミ取り専門」の知識と経験、実績を生かして。

オープン以来、女性専用シミ取り専門店として営業を続けてきました。来店がこれまでのようにいかなくなった今、ご自宅でもケアができる「シミ対策」の商品開発と来店誘導のためのオンラインカウンセリング、そして長年培ってきたスクールもオンラインへと転換させるため、ホームページを改良しECサイトの構築を図りました。

## 取組み・挑戦

## 新商品の開発とオンラインで増えた、新規の獲得。

シミ専用美容液を開発しました。それに伴いパンフレットの制作や情報媒体への掲載、そしてネット販売に取組むことができたので、多くの方に知っていただき新しい顧客を増やすことができました。商品送付時に同封するお手紙もパソコンの導入で効率化ができます。

## これからに向けて

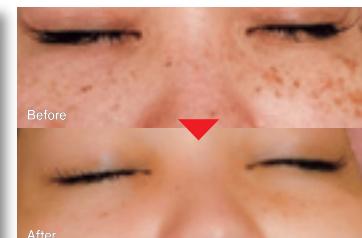
## シミで悩む男性やお越しいただけない方のためにも。

オリジナルシミ専用化粧品やお悩みに合わせたサロンメニューの開発を更に進め、ネット販売の充実を図っていきたいです。安心してお使いいただける商品だからこそ、サロンへお越しいただけない方やシミで悩む男性にも使っていただけるよう認知を広げていきたいですね。

支援者からの  
応援メッセージ

福岡商工会議所  
中島 拓耶さん

中小企業診断士佐藤洋先生の窓口で、計画書のブラッシュアップを行いました。伊藤代表は営業時間後のほとんどを計画書にあて、頑張っておられました。今後、取組まれる化粧品開発とECサイトでの販売が計画通りうまく進んでいるかヒアリングを行い、成功に向けて支援を続けます。



▲実際の施術(写真)で培ったシミ取りメソッドを活かし商品開発へ。  
(※写真は山下さん。効果に個人差有)

▲シミ専用美容液「Fピュアエッセンス(6,050円)」の販売やオンラインスクールと共に、ホームページを改良。



▲商品送付時に添えるお手紙も、サローンで制作。

## INTERVIEW



## 代表

伊藤 はるみ氏  
ITO HARUMI

# OEMで自社商品を開発 直販小売業拡大を視野に入れて 基盤を整えることができた。

福岡市

食料・飲料卸売業

株式会社 丸徳



## 企業情報



2002年設立。従業員数4名。水産加工品や冷凍食品の卸売業を柱に、輸入販売やオリジナル商品を開発販売する。強みは、社長自らが産地や工場、取引先などを回る徹底した現場主義。近年はフードロス食品の取扱いに力を入れる。

所在地 福岡県福岡市東区奈多1-20-14-B

電話番号 092-405-1177

<https://www.marutoku-food.jp/>



## 経営革新の概要

### 大型冷凍庫の設置で小売業に進出。

卸売業で培ったノウハウを生かし、OEMメーカーと連携して自社ブランド商品を製造・開発。直売所での商品販売を開始しました。販売所内にはプレハブ冷凍庫(2坪タイプ)を新たに設置。商品数を増やすことができ、在庫管理もしやすくなりました。

## 取組み・挑戦

### OEMで自社ブランド商品を開発。

バナメイ海老を使った自社商品「王様のエビフライ」を開発・販売しています。冷凍で販売される一般的なエビフライは約半分が衣ですが、ベトナム工場で製造される私たちの商品は、衣が約30%。ぶりっとした身は食べ応えバッタリです。また、九州の小規模スーパーに自ら足を運び、多品目を少量ずつ仕入れができるビジネスモデルを確立しました。受発注にLINEを導入したこと、取引のスピードが格段に上がったと実感しています。

## これからに向けて

**OEM製造業と直売小売業でBtoCビジネスを拡大。**  
経営革新をきっかけに、ECサイト運営準備や新たな仕入れに挑戦するなど、事業の可能性が広がりました。今後はLINEやSNSを使った情報発信で顧客を獲得し、フードロス食品を中心としたアウトレット店としてさらにファンを増やしたいと思います。



加工品やフルーツなど  
取扱商品は100種類以上。



▲人気の「王様のエビフライ」とベトナム産冷凍マンゴー。



## INTERVIEW



## 代表取締役

德山 廉博氏  
TOKUYAMA YOSHIHIRO

▲北九州など福岡市外からの常連客も。

支援者からの  
応援メッセージ

志賀商工会  
経営指導員  
河田 国史さん

アフターコロナに備えて前向きに準備をしたいという徳山社長の方針にそって、中小企業診断士の長生信夫先生と共にご支援させていただきました。社長自らが足を運び、目で見た食材、またフードロス食品を販売する小売店事業への展開のスピード感には驚かされました。私自身も「丸徳」の客として美味しい食品を楽しんでいます。

## 企業情報



1888年前身の「許山商店」を創業し、今年で131年になる老舗酒屋。1965年「有限会社許山酒販」に社名を変更。蔵元から直接買仕入れを行っていることから、流通数の少ない希少酒も揃う。

所在地 福岡県古賀市天神 1-8-40  
電話番号 092-942-2061  
<http://www.nomiyama-shuhan.com>



古賀市 酒小売業

## 有限会社 許山酒販

のみやましゅはん



## 経営革新の概要

**オンライン・店頭販売の拡大で新たなニーズを開拓。**  
今年4月にオンラインショップを開設しました。ところが、従来は85%が業務用の売上だったため、BtoCでは顧客が増えず、認知度不足を痛感しました。やはり、まずは酒屋としてのブランド力を地道に磨いていくしかありません。そこで今回、日本酒と焼酎の店頭での量り売りを始めました。昔は広く親しまれていた量り売りの文化を伝えることでお酒の楽しみ方を広げ、地域活性につなげられたらと考えたのです。

## 取組み・挑戦

**“家飲み需要”もおさえた昔ながらの「量り売り」。**  
お酒の鮮度を保つために冷蔵ショーケースを導入し、劣化のもととなる紫外線を防ぐUVカットフィルムを採用した専用棚を設けました。量り売りでは1合からご購入いただけるので、少しづつ楽しみながら好きな銘柄を見つけることができます。

## これからに向けて

**BtoCの体制を整え、売上拡大を図る。**

オンラインショップの拡充とSNSを活用した情報発信は、今後も特に強化したい重要な課題です。私自身が出会い、心底惚れ込んだ全国のお酒をたくさんご用意しています。お店は駅から徒歩1分とアクセス抜群なので、ぜひ気軽にお越しください。



▲ 店内には日本酒・焼酎のほかクラフトビールやワインと、充実の品揃え。

## INTERVIEW



6代目

許山 浩平氏  
NOMIYAMA KOHEI

支援者からの  
応援メッセージ



古賀市商工会  
経営指導員  
梶原 和貴さん

この取組みを機に収益性の高い個人客の獲得を図り、BtoBに頼らない企業体質への変化を期待しております。6代目はアイデアにあふれ精力的に動かれる方ですので、当会は今後とも併走して事業計画策定支援や補助金申請支援を行い、(有)許山酒販様の持続的な発展を応援していきたいと思います。

# ライフスタイルの変化に 合わせたオリジナル家具の 開発・販売事業に挑む。

宇美町

家具製造業

## REPLACE リプレイス



企業情報



2018年創業。「オーダーをお手軽に」をテーマとした、総合木製家具の製作工房。前職での高い経験と国家資格である家具製作一級技能士を持ち、お客様のご要望に沿って最良の素材でお届けする家具は、品質・技術においても高評価を得る。

所在地 福岡県糟屋郡宇美町神武原 5-9-10

電話番号 090-5948-8971



### 経営革新の概要

#### 木工機械を購入し、夢みた家具を実現。

長年、構想していた「組替えができる家具」の開発に着手できました。「組替えができる家具」とはライフスタイルに合わせて用途が変更できるオリジナル家具で、加工には精度の高さが必要不可欠でした。今回の補助事業で木工機械を購入。高精度な仕上がりが実現し作業時間を大幅にカットできました。

### 取組み・挑戦

#### 個人家具作家としての挑戦。

3年がかりで完成したのが、学習机、L字テーブル、ディスプレイラックと3つのかたちに組替えられる家具です。お客様からは「これなら一生大事に使える」「こんな家具見たことがない」と嬉しいお言葉をいただいています。今こそ挑戦できる、またとない機会なので、「福岡デザインアワード2021」にも出品予定です。



色々な組み方でアレンジができる  
試作段階の「組替えができる家具」。



◀ 角形の穴を彫る「角のみ」。

### INTERVIEW



代表

坂元 啓二氏  
SAKAMOTO KEIJI

▲「福岡デザインアワード2021」に出品予定。(※写真は「福岡デザインアワード2019」の様子)

### これからに向けて

#### 永く愛される世界に一つだけの家具。

「家具は廉価で、ライフステージごとに買い替える」という価値観に対し、「家具は高価だが、かたちを変えて何代にもわたって使うもの」という価値観を作り出したいと考えています。使い勝手が良く、永く愛される世界に一つだけの家具をこれからも作り続けていきたいです。

支援者からの  
応援メッセージ



宇美町商工会  
経営指導員  
北村 直之さん

創業時のお手伝いから、経営革新計画、補助金申請の支援を行ってきました。「家具の良さを多くの方に伝えたい」といつも笑顔を絶やさず活動する坂元さんは、地元の企業の皆さんからも「啓ちゃん」と愛称で呼ばれ親しまれています。多くの方の応援を受け、家具の新しい価値観を創造する「REPLACE」を今後も応援していきます。

## 企業情報



2011年開業。代表の池永は10年以上カイロプラクターとして活動し、多くの生徒を指導。開業前の2010年に保険適用施術を可能とする為、柔道整復師の資格を取得。女性施術者ならではの施術が若い女性から支持される。

所在地 福岡県糟屋郡志免町田富 2-7-2

電話番号 092-517-0770

<https://ikenaganobuko.com/>



## 経営革新の概要

## 最新治療器を導入し、自社ホームページを開設。

超音波で深層部の筋組織まで修復する、超音波治療器の「Lプローブ」を導入しました。他方で、コロナ禍での来院数減少を受けて、安心して利用できる整骨院であることをアピールするため「池永修子整骨院」のホームページを作成。今年2月から公開しています。

## 取組み・挑戦

## 患者様の満足度と来院頻度が向上。

従来は背中や腰、お尻など広範囲の治療に対しても面積の小さな「S/Mプローブ」を使用していたため、施術時間がかかり、治療中の患者様への負担が大きくなっていました。「Lプローブ」の導入で治療効率が劇的に向上。「Mプローブ」の半分の時間で施術できることで、患者様の満足度アップはもちろん、スタッフの作業効率も上がりました。患者様には治療効果を充分に感じていただけたおかげで、来院頻度が増え、売上にも変化が見られています。

## これからに向けて

## これからも地域の憩いの場として。

当院は、来院した個人の患者様が家族や職場の同僚などに口コミで伝えてくださり、地域の憩いの場として確立してきました。今後も地域の皆様に「糟屋郡の整骨院といえば、池永修子整骨院でしょ!」と言われるような、整骨院を目指していきます。

支援者からの  
応援メッセージ



志免町商工会

経営指導員

大堀 喜哉さん



▲超音波「ソニックタイマー用Lプローブ」。  
超音波治療は9割以上の患者様が希望するという。

◀施術室は感染症対策を徹底。

## INTERVIEW



代表取締役

池永 修子氏  
IKENAGA NOBUKO



▲「女性院長」という強みを反映させた  
ホームページ。

患者の痛みに寄り添う院長の人柄と魅力を感じます。医療の原点である「手当て」という痛みに手を携えるという気持ちが、患者さんに通じていると思います。経営に熱心な院長とスタッフの皆様なので、気持ちよくご支援させて頂いているのが正直なところです。素敵な医院なので是非皆様に痛みのケアをして頂くことをお勧めします!

# 冷蔵ケースを導入し テイクアウト商品の 売上を強化。

粕屋町

食堂・レストラン

## 有限会社 駄



企業情報



1993年頃、多の津流通センター内にて「居酒屋 駄」をオープン。2005年、現住所への移転に伴い屋号を「新和食 駄」に改名。メニューの中でも特にボリュームのある鯛のあらだしが人気となり話題に。ランチタイムも営業。

所在地 福岡県糟屋郡粕屋町大字江辻 957-3

電話番号 092-931-7401



### 経営革新の概要

#### レストランメニューをテイクアウト商品として販売。

レストランに併設した「お弁当工房 駄」では、以前から10種類以上のお弁当を販売していました。コロナ禍の影響で落ち込んだレストランの売上を補うため、レストランのランチメニューや総菜をお弁当と一緒にテイクアウト商品として陳列。ラインナップを拡充することで、新たな収益の柱となることを期待しました。

### 取組み・挑戦

#### 冷蔵ショーケースに新商品を陳列。

補助事業で冷蔵ショーケースを購入しました。レストランで人気メニューの「鯛のあらだしが」や小鉢のほか、「冷やしうどん」など冷蔵が必要な商品を陳列しています。主婦を中心としたお客様が「あと一品ほしいときに助かる」と大変喜ばれ、総菜を買われた方がレストランへも足を運んでくださるようになりました。



1日50食以上を売上げるボリュームたっぷりのお弁当(写真上)や、手づくり惣菜(350円)。



▲テイクアウト用に  
冷蔵ケースを新設。

### INTERVIEW



代表取締役

松永 敬子氏  
MATSUNAGA KEIKO



▲ レストランも感染対策をしながら営業中。

支援者からの  
応援メッセージ



粕屋町商工会  
経営指導員  
松尾 祥子さん

駄さんはいち早く実行支援補助金に目をつけられ、商工会にご相談いただきました。打開策実現のために今できることをと頑張る姿勢にとても刺激を受けました。締切に間に合うよう急いで先生を探し、駄さんにも急いで資料を作成するようお願いしました。ご相談から提出まで10日で済んだことは、ひとえに駄さんの頑張りの賜物です。

## 企業情報



1976年創業。水廻りの設備機器や燃焼器具などの修理・取替を行う地域密着の施工会社。現在は外壁塗装やエクステリア、内装工事、リノベーションなど、住まい全般のリフォームにも対応。

所在地 福岡県福津市日蒔野 1-16-8

電話番号 0940-42-2077

<https://www.matsuda-jk.jp/>



## 特注の大型テント購入で キッチン・バスシステムの 屋外展示イベントを開催。

福津市

建築リフォーム工事業

### 有限会社 松田住宅機器



#### 経営革新の概要

##### 屋外展示のための大型テントを特注。

2016年に新設した現事務所「ステキテラス」は、キッチンやバスルームを併設した体験型ショールームです。今回の経営革新では、展示場内に少しでも気軽に立ち寄っていただけないかと考え、駐車場のスペースを使った屋外展示を企画。大型の住宅機器を収容できる特注サイズのテントを新たに購入しました。

#### 取組み・挑戦

##### 宣伝効果も実感。展示場へ誘導するきっかけ作り。

特注したテントはW5m40cm×D3m60cmの特大サイズ。大型のシステムキッチンやシステムバスは簡単には動かせないので、天候の心配をせずイベントを実施することができました。屋外での接点ができれば、展示場内へ誘導にもつながります。また、テントに社名とロゴを入れたことで、良い宣伝効果も生まれました。

#### これからに向けて

##### イベントを通して未来の顧客づくり。

今後も屋外展示を積極的に活用し、イベントを定期的に企画して問い合わせや来店につなげたいと考えています。リフォームの際に社名を思い出していただける存在になれたら嬉しいですね。それぞれのライフスタイルに合わせた、暮らしが楽しくなるリフォームプランをご提案いたします。



◀ イベント時に活躍する屋外展示用テント。



#### INTERVIEW



#### 取締役

細溝 しい奈氏  
HOSOMIZO SHIINA

▲ 写真右、専務取締役の松田季子氏。

支援者からの  
応援メッセージ



福津市商工会  
経営指導員  
小幡 慶朗さん

地域における長年の信頼と実績により安定した経営を維持されていましたが、新型コロナウィルス感染症拡大の影響により、顧客や消費者へのアプローチを見直すとともに、より積極的な営業活動に取組まれています。ご家族で協力して頑張る地場企業に対し、支援機関として今後も応援していきたいと思います。

# 自動車整備のプロが 世界に1台のキッチンカーで 食品部門を拡大。

宗像市 **自動車整備業**

## ハーツモーターハウス



2001年創業。自動車・バイクの定期点検・車検及び、新車・中古車販売の取扱店。小型船舶などの原動機修理も請負う。2017年食品部門「鷹羽屋」を開設。「玄海ホルモン 鉄板焼き」の販売スタート。

所在地 福岡県宗像市深田 1033-2

電話番号 0940-62-1088

企業情報



### 経営革新の概要

#### 今後の移動販売を視野に入れて。

普段は自動車の整備がメインですが、以前から飲食業に興味があり、2007年7月に食品部門「鷹羽屋」を開設しました。仮設店舗を立て、地元のイベント会場で「玄海ホルモン」を販売したところ好評をいただき、冷凍加工商品も開発しました。ところが昨今、各地のイベントは軒並み中止に。こうした状況に対応するためにキッチンカーをつくることにしました。

### 取組み・挑戦

#### 軽トラックを使った独自のキッチンカー。

自動車整備工場なので、車のことなら慣れたものです。日頃からお世話になっている協力企業に依頼して、調理設備を搭載したアルミ製のキッチンボックスを製作。使わなくなった軽トラックの荷台に設置して、特注キッチンカーが誕生しました。



### INTERVIEW



代表

濱田 伸樹氏  
HAMADA SHINKI

▲ オリジナルブランド「玄海ホルモン」(上)と「鶏ソーセージ」(中)、そして「むなかた鶏まん」(下)。

支援者からの  
応援メッセージ

宗像市商工会  
経営指導員  
國司 孝太さん

新型コロナの影響でイベント等が中止になり、食品部門は多大な影響を受けていると思います。そのような状況にも負けずに積極的に事業に取組む姿勢は、地域に活力を与えてると思いますので、これからも頑張って下さい。商工会も新商品も含め積極的に販路開拓支援に取組んでいきたいと思います。



1950年「入江組」創業。1973年「入江建設株式会社」設立。個建住宅、リフォーム、RC、鉄骨造、市やメーカーの下請け工事を手掛ける。2019年太宰府にあるC's建築と合併、ノウハウを生かしたNATURAL HOUSEを提案。

所在地 福岡県筑紫野市上古賀 1-12-10

電話番号 092-924-2675

<https://irie-con.com>



### 経営革新の概要

#### 「NATURAL HOUSE」ブランドを確立。

衛生面に配慮した住宅需要を見据え、光触媒を用いてウイルスを除去できる部屋をウリとした「NATURAL HOUSE」ブランドを展開しました。所有していた土地にモデルハウスを新築。インターネット広告やパンフレット配布で新規顧客獲得を目指しました。

### 取組み・挑戦

#### コロナ禍でニーズが高まったウイルス除去機能。

本来得意としていた自然素材を使った住宅づくりをブランド化し、顧客のニーズを取り込みました。需要が高まったウイルス除去機能を集中的に訴求。特に、光触媒技術を用いた「エアーウォッシュ・フローリング」は半永久的に消臭・除菌ができ、子ども部屋の床板に最適です。広告からの問合わせは月5件以上あり、見学につながるなど十分な効果が見られました。



◀ 菌や汚れ、においを除去する「エアーウォッシュ・フローリング」。



◀ 玄関付近に洗面所を設置。



▲ 模型を使って、住宅の構造を分かりやすく解説。



代表

入江 英二氏  
IRIE EIJI

### これからに向けて

#### 内見では好感度。成約獲得に向けた販促を。

モデルハウスの見学では多数のご好評をいただき、手応えを感じています。いかに成約につなげるかは今後の課題。モデルハウス販売のためのイベントも企画中です。自然素材とウイルス除去機能を軸に、耐震・高気密・高断熱といった安全面もしっかりとカバーしながら、住みやすい住宅をご提案したいと思います。

支援者からの  
応援メッセージ

筑紫野市商工会  
経営指導員  
重岡 秀明さん



入江社長は非常に真面目な方で、各種制度や補助金を紹介した際も今後の事業計画と照らし合わせ、この経営革新に取組みたいとすぐに相談を受けたほどです。建築業界も大きな影響を受けているコロナ禍において、ウイルス除去機能を軸とした本事業でニーズを捉え、逆風を追い風に変えられるよう期待しております。

# サロンに足を運ばずとも ホームケアができる 美白化粧品の開発に着手。

春日市 美容業

## 株式会社 メロウ



2001年、前身の「美工房メロウ」創業。2018年「株式会社メロウ」に法人化。女性専用トータルエステティックサロン。自社ブランド化粧品の店頭販売・卸販売のほか、ホームページ通販も行う。また、他業種へのECコンサルタント事業も実施。

所在地 福岡県春日市昇町1-67

電話番号 092-581-2354

<https://www.merrows-cosme.com/>



### 経営革新の概要

#### メロウブランドの新製品を開発。

自社ブランドでは初となる美白化粧品シリーズの開発に着手できました。長年、美白化粧品の開発を思案していたのですが、美白には慎重な検証が必要なため、思いきって進める事をためらっていました。補助事業のおかげで自信を持って推薦できる美白美容液「メロウホワイト ブライトアップセラム」を製品化できました。

### 取組み・挑戦

#### 現品サンプルでモニターの声を収集。

美白化粧品は1~2カ月間使用して効果が現れるので、現品同量をしっかりとお使いいただき、効果の検証を取る必要がありました。試作品が完成したタイミングで、サロンの顧客様100名に現品サンプル(30ml)を無料配布。そのほか取引先や近隣のサロンにも業務用サンプル(150ml)を配布してアンケートで肌効果を検証しました。約1年間、成分や使用感の試行錯誤を重ね、今年4月から正式に販売をスタートしています。

### これからに向けて

#### ホームケアできる美白化粧品の提案。

多く方からご好評をいただき、すでにリピーターの獲得にも成功しました。今後もスキンケアシリーズにプラスワンの商品として提案を進め、既存のお客様とつながりを強化していきます。

▲三大美白成分をふんだんに配合。



◀商品リーフレットも作成。

### INTERVIEW



代表取締役

木原 さおり 氏  
KIHARA SAORI



▲安心してご来店いただけるよう、換気の部分でもしっかり感染対策。

支援者からの  
応援メッセージ

春日市商工会  
経営指導員  
坂道 麗子さん

「コロナ禍でもお客様のためになることを」という事業主様の前向きなお話を聞きし、経営革新のほか、持続化補助金の申請等、事業所にマッチした支援策を活用し、withコロナ、アフターコロナを見据えた経営計画策定支援を行いました。今後も経営計画の実行支援、フォローアップ等、商工会として引き続き応援していきたいと思います。



2018年福岡市博多区にて結婚相談サロンとして開業。2020年春日市に移転し、2021年併行して開校していた音楽教室に専念。現在は未就学児から中学3年生までの共働き世帯の児童・生徒を対象に経営。

所在地 福岡県春日市惣利 6-83  
電話番号 092-775-0785  
<https://otowa.net>



春日市 教育・学習支援業

## 学童保育 おとわ



### 経営革新の概要

#### 音楽教育を看板とした学童保育施設を設立。

コロナ以前はブライダルサロンを運営する傍ら、音大卒のスキルを活かして音楽教室の講師を務めていました。コロナの影響でブライダル事業が傾き、音楽の仕事へ専念することを決意。昨年から準備を進め、今年4月に音楽教育を取り入れた民間学童保育施設「学童保育 おとわ」を開設しました。

### 取組み・挑戦

#### 非日常で子どもたちの興味関心を育む。

「おとわ」には、おむつの取れた未就学児から中学3年生までが集まります。ピアノなどの楽器や歌に触れて音楽を楽しむ時間のほか、通常の学童のように宿題や遊びの時間などのカリキュラムを作り、子どもたちの興味関心を広げる空間を提供しています。今回の補助金では厨房を改修し、子どもたちに食事が提供できるような体制を整えました。

### これからに向けて

#### 音楽の楽しさを伝える空間を目指して。

2021年7月時点で12名の子どもたちが集まり、新規事業がようやく軌道に乗ってきました。音楽をさらに身近に感じていただけるように、今後も施設やカリキュラムの充実に力を入れていきます。



◀食事提供のために今回改修した厨房。



◀換気対策がされた教室で、宿題をする子どもたち。

### INTERVIEW



代表

石井 雅氏  
ISHII MIYABI



▲送迎のワゴン車。

支援者からの  
応援メッセージ



春日市商工会  
経営指導員  
坂道 麗子さん

石井さんの学童保育で社会貢献をしたいという熱い想いが伝わりました。共稼ぎの親御さんの負担を軽減する取組みとして食事の提供を行うため、厨房の改装が必要とのことでしたので、実行支援補助金の申請を支援しました。ニーズは益々高まっていくと思われます。今後も事業の発展のため商工会として応援していきたいと思います。

# 「定額制」サービスの導入で 患者様もスタッフも 安心して利用できる整骨院に。

福岡市

療術業

## 株式会社 春和会

-和整骨院・鍼灸院-



2009年「和整骨院井尻院」を開院。2011年法人化し株式会社春和会として運営。福岡市「和整骨院・鍼灸院」、春日市「希整骨院・鍼灸院」、大野城市「心整骨院・鍼灸院」と3店舗経営。他にサポート事業部を運営。

所在地 福岡県福岡市南区井尻 4-10-24-106

電話番号 092-587-8877

<https://ijiri6.com/>



### 経営革新の概要

#### 来院数の落ち込みを回復させる仕掛けづくり。

業界的にここ10年で整骨院が増え続け、さらには保険料の引き下げなどにより経営に苦しむ整骨院も増えていました。ここに新型コロナウイルスの影響が加わり当グループの来院数も減少。より多くの患者様に安心してご来院いただける環境づくりのため、主要施術メニューへ「定額制」を導入し経営革新を実施しました。

### 取組み・挑戦

#### 効果的な集客サービスを運用開始。

「定額制」では骨盤や猫背、ブロック矯正など自費負担の対象である施術を30日間定額で何度でも受診いただけます。患者様は費用を気にせず通院できるようになり、当院としても計画的な施術による早期改善や根本的改善へと導くことが可能になりました。また、視認しづらくなっていた「希整骨院」の看板を今年2月にリニューアル。通うきっかけを無くしていた休眠患者様が、看板を見て再び足を運んでくれています。

### これからに向けて

#### 地域の方々に愛され、安心できる整骨院を目指して。

9月には、博多区で新たに1院をオープン予定です。今後も地域の方々の健康維持に必要な存在となるよう、感染対策を徹底しながら安心できる整骨院づくりに力をいれていきます。

支援者からの  
応援メッセージ

春日市商工会

経営指導員

野中 大樹さん



池田社長の患者様が安心して来院頂きたいと想う気持ちとスタッフが安心して施術を行ってほしいと想う気持ちが伝わってきました。患者様が安心して通院しやすい仕組みづくりを実現するには、効果的な周知方法が必要であったため、実行支援補助金の申請を支援しました。今後も商工会として応援していきたいと思います。



▲遠くからでも目に止まる「希整骨院・鍼灸院」の看板。

### INTERVIEW



代表取締役

池田 岳春氏  
IKEDA TAKEHARU

▲患者様が使うベッドは安心して使つ  
ていただけるよう、毎回消毒。



2013年法人設立。自社農園での国産モリンガの栽培研究から加工・商品開発・販売等を行う。完全有機による土作りから栽培し独自の加工技術で濃緑モリンガ製品を完成。小ロットのOEMなどに対応。

所在地 福岡県大野城市つつじヶ丘 3-2-20

電話番号 092-595-3534

<https://miraclegreen.co.jp/>



## WEBサイトのリニューアルと オリジナル商品の開発で プロモーション戦略を加速化。

大野城市 通信販売・訪問販売小売業

### ミラクルグリーン株式会社



#### 経営革新の概要

##### 魅力を伝えるプロモーション戦略。

創業以来、土づくりや栽培方法の開発に時間を費やし、そのストーリーの整理や商品購買への誘導が手付かずの状況でした。“奇跡の木”と呼ばれるモリンガの魅力をより多くの方に知っていただきたいという思いから、補助金事業を使ってWEBサイトをフルリニューアル。今年1月から運用を開始しています。

#### 取組み・挑戦

##### 問合わせや商談のきっかけづくり。

モリンガとの出会いや商品開発の秘話のほか、購入、問合わせ先などページを見やすくまとめています。また以前は対面販売が主力でしたが、WEBサイトやSNSでの発信を強化することで、全国から問合せをいただけるようになりました。モリンガの認知向上はもちろん、農家さんや個人の方と直接連絡を取って反応を知れることができます、商談のきっかけにもつながっています。

#### これからに向けて

##### 国産モリンガの自社ブランドを確立。

競合他社との差別化を図るため、モリンガを主原料とするオリジナル商品の開発に注力します。現在はモリンガを使ったコスメやパスタなどの加工品を開発中です。今後は自社オリジナル製品を強みに更なる展開を目指していきます。



リニューアルした  
WEBページ。



◆自家農園での  
モリンガ栽培  
の様子。



#### INTERVIEW



代表取締役

三宅 恵子氏  
MIYAKE KEIKO



▲ 多くの方に手に取ってもらえるよう、  
商品は「川の駅しばかり」でも販売。

支援者からの  
応援メッセージ



大野城市商工会

経営指導員

大歯 健太郎さん

創業当初から「モリンガ」への熱意を感じていました。最初は「モリンガって何?」という疑問がありました。芸能人やメディアなど多方面で取り上げられ浸透してきています。社長自身もバイタリティがあり、何事も挑戦する精神は目を見張るものがあります。様々な事に共に取組んでいけたらと思っています。

# 新聞やフリーペーパーなど 多角的な媒体広告の出稿で 500名の新規顧客を獲得。

大野城市 各種食料品小売業

## 合同会社 華の実



2016年設立。事業内容は小売り・テレフォンアポイン特による通信販売。辛子明太子「華の実 明太子」ほか、九州を中心とした名産品、レトルト系常温品などを取扱う。

所在地 福岡県大野城市東大利 2-4-20

電話番号 092-558-0000

### 企業情報



### 経営革新の概要

**一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業を転換。**  
従来の主力販売層が個人事業主様だったのですが、コロナが多くのお客様に甚大な影響を及ぼし受注量が減少。販路の拡大と新規顧客の獲得を目指し、一般顧客向けの受注型テレアポ通販に事業転換しました。今回の補助金事業では、新聞媒体やフリーペーパー、ラジオショッピングに広告宣伝を実施しています。

### 取組み・挑戦

#### 広告宣伝で500名の新規顧客を獲得。

新聞を中心に2020年11月から翌年2月まで、継続的に媒体広告を打つことで約500名の新規顧客を獲得することができました。特に、大野城特産品「鶏のぼっかけ」のレトルト商品を掲載した記事は媒体側から再度掲載依頼があり、波及効果が生まれています。補助金のおかげで思い切ったアクションを起こすことができました。

### これからに向けて

#### 大豆ミートで事業革新を継続。

今年7月から大豆ミート「ダイズノ」を販売します。約1年半をかけて試作を続けてきた新商品で、現在「からあげ」や「ミートパテ」、「牛丼」など約20種類を開発したところです。1年後までに100種類の商品開発が目標です。

支援者からの  
応援メッセージ

大野城市商工会  
経営指導員  
山下 康仁さん

「合同会社華の実」様はスピード感と挑戦意欲があり、様々な壁を少しづつ克服しながら成果を上げてこられています。また、地域問題から地球環境問題までグローバルな視点をもたれていることも特筆に値します。大野城市商工会としましても、華の実様に寄り添いながら、質の高い支援に取組んでいきたいと思います。



▲ 感染対策をしてテレアポにあたるオペレーター。

◀ 大野城特産品  
「鶏のぼっかけ」  
のレトルト商品。



▲ 大豆ミート「ダイズノ」。

### INTERVIEW



代表社員  
宮澤 芳人氏  
MIYAZAWA YOSHITO



2000年設立。現代作家が制作する伝統工芸品の卸売業。東北・関東の百貨店外商顧客や展示会の外商同行による訪問販売が中心。また、一般客や法人においてはカタログによる受注も対応。

所在地 福岡県太宰府市都府楼南 4-27-13

電話番号 092-986-9750

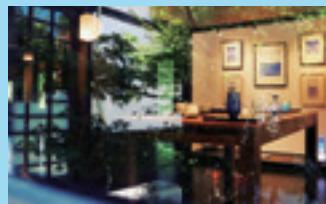
<https://www.gatou-dazaifu.com/>



## 伝統工芸師と共にによる オリジナル商品の開発で ネット販売を拡充。

太宰府市 卸売業

株式会社 **Gatou**  
ガトー



▲古民家カフェ「華藏」の一角で  
ミニギャラリーを開設。



### INTERVIEW



#### 代表

白石 由美氏  
SHIRAI SHI YUMI



▲多言語対応に改修したネットギャラリー。

### 取組み・挑戦

#### 博多人形の「アマビエ」をネットショップで販売。

2020年3月以降、県外での展示・販売イベントが軒並み中止・延期となったので非接触販売のためにネットショップを開設しました。看板商品は博多人形の「アマビエ」です。博多人形・伝統工芸士の戸畠茂四郎さんと開発した「もしろう人形 妖怪アマビエ」は、コロナ禍終息を願う日本全国の人から注文があり、販売個数1000体を超えました。

### これからに向けて

#### ネットギャラリーで可能性を拡大。

現在、「ネットショップ」として機能しているホームページを「ネットギャラリー」として内容を充実させます。工房とつないで作陶風景を視聴できるライブ配信や、オンラインワークショップを開催し、新たな顧客層を取り入れたいと思います。

支援者からの  
応援メッセージ

太宰府市商工会  
経営指導員  
池見 和美さん



日本の伝統工芸は世界に誇れる素晴らしいのですが、現在衰退が進んでいます。この伝統文化を残していくかなければ強い信念を持ち、作家と一緒にチャレンジを続ける白石さんはバイタリティーがあるとても素敵な女性経営者です。どんな状況下でも最善策を考え、走り続ける白石さんをこれからもずっと応援していきたいです。

名物・梅ヶ枝餅を急速冷凍。  
冷凍商品で売上確保と  
販路の拡大。

太宰府市 食堂・レストラン

有限会社 照星館  
しょうせいかん



1994年設立。梅ヶ枝餅製造販売と食堂の運営を昭和初期から行う。太宰府地域でも最大500名を収容できる食堂を持ち、修学旅行・国内、海外の観光旅行ツアー団体を受け入れているほか、太宰府の名産品、福岡・博多の特産品を取扱う。

所在地 福岡県太宰府市宰府 4-7-41

電話番号 092-922-4068

<https://www.shouseikan.jp/>



#### 経営革新の概要

##### 急速冷凍機を導入し、通販をスタート。

県外からの観光客や訪日外国人、修学旅行の学生たちが主なお客様だった「照星館」にとって、観光客が来ない今、売上は激減しています。そんななか、新しく始めたのが太宰府名物「梅ヶ枝餅」の冷凍販売です。急速冷凍機を導入し、店内で焼き上げた梅ヶ枝餅を冷凍し、パッケージ化。来店客が見込めないため、ホテルや特産品販売サイトへの卸が主な販路です。

#### 取組み・挑戦

##### 1ヶ月に最大10,000個の梅ヶ枝餅を販売。

太宰府周辺の観光客は例年1~3月がピークです。2020年も2021年も例年になくお客様が少ない状況でした。いくら名物と言えど人が集まらないと何も売れません。売上ゼロになるところでしたが、急速冷凍機を導入し、冷凍商品を始めたことによって1ヶ月に8,000~10,000個の梅ヶ枝餅を販売できました。

#### これからに向けて

##### 急速冷凍機を使って新名物の開発に着手。

あんこの入った白玉をつくり「合格あんしらたま」として商品化できぬいか、急速冷凍機を使って試作を重ねました。現時点ではまだ商品化に至っていませんが、来年以降、観光のお客様が戻ってきたときに備えて、引き続き商品開発を継続していきます。



▲ 烹き上げる。冷凍販売の商品も全て店内で



▲ 今回導入した急速冷凍機。



▲ 福岡県特産品サイトでも販売。

#### INTERVIEW



代表取締役

加納 義之氏  
KANOU YOSHIYUKI

支援者からの  
応援メッセージ

太宰府市商工会  
経営指導員  
池見 和美さん

加納社長は早くからインバウンド誘致など、従業員の雇用を守るために革新的な考え方で時代の変化に対応してこられました。観光地である太宰府はコロナの影響で大打撃を受けていますが、困難な状況を打破するために奮闘されています。商工会もお力になれるよう、精一杯ご支援していきたいです。



2014年創業。醤油を使わない出汁、ポン酢などの加工食品販売メーカー。天然だし、赤ちゃんだし、だしポン酢、辛子明太子など無添加にこだわった食品を提供。本店をはじめ百貨店、駅、空港のほか、ネットショップにて販売中。

所在地 福岡県那珂川市中原 6-1-22  
電話番号 092-408-1780  
<https://hakatanoaji.com>



## 新ブランドの確立で販売ルートと顧客層を開拓。

那珂川市 調味料製造業

### 博多の味本舗



#### 経営革新の概要

##### 販売先開拓に向けた新ブランドを確立。

既存商品の調味料や出汁は百貨店やショッピングモールが主な売場でした。販売ルートを開拓するために立上げたのが20～30代女性をターゲットにした「motherLabel」事業部です。女性の美と健康をコンセプトにした新ブランド「ASA KA」をつくり、計20種のブレンドハーブティーを発売。ウェブサイトや動画、カタログやチラシを制作し、新たな顧客層を獲得できました。

#### 取組み・挑戦

##### SNSの口コミで広がり6,000パック販売。

冷えやむくみ、便秘など女性の悩みを解消するためのハーブティー開発に着手しました。無添加で体に良いこと、そして毎日飲めるように美味しくつくること。その二つを両立するために何百回と試作を繰り返し、完成したのが「total beautea 20T」です。SNSの口コミで拡散され、販売累計6,000パックとなりました。

#### これからに向けて

##### 顧客が求める商品をつくっていく。

新たな顧客層のニーズを拾っていくと「美容と健康に良く、美味しい食べ物」が求められていることが分かりました。そこで、無農薬野菜を使ったパンの製造・販売を計画しています。2021年夏に店舗が完成予定。その後、多店舗運営を視野に入れています。

支援者からの応援メッセージ

**那珂川市商工会**  
経営指導員  
惣門 卓教さん



持続化補助金をはじめ各種補助金申請やDOCORE出品による販路開拓への取組みなど、各種支援を行って参りました。中村社長ご自身熱心な方であり、前向きに取組む姿勢があるからこそ支援に繋がっているかと思います。現在も新事業に取組まれており、今後も成長が期待できる事業所様なので少しでも力になれるよう応援をしていきたいです。



ASA KAの世界観を表現した  
ブランドサイトを制作。



◆販促用のパンフレットやチラシ。

#### INTERVIEW



代表取締役社長

**中村 謙一氏**  
NAKAMURA KENICHI



▲ハーブティーの飲み方は、伝わりやすいよう動画にて解説。

# めんたいこ工場の直売スペースを広げBtoCの販売強化。

福岡市 水産食料品製造業

株式会社 三楽



## 企業情報



2010年設立。現在社員数10名。めんたいこ及び関連商品の製造、そして飲食店のプライベートブランドめんたいこの開発・製造及び受注・製造・卸を行う。「全国からしめんたいこ食品公正取引協議会」認定の「公正マーク」を取得。

所在地 福岡県福岡市南区警弥郷 1-21-27

電話番号 092-584-0339

<https://sanraku.site>



## 経営革新の概要

### 工場直売所での販売強化に着手。

売上全体の9割を占めていた飲食店への卸売がコロナ禍で甚大な打撃を受けました。先が見通せない中、徐々に固定客が付き始めていた直売所での販売強化に着手。冷凍のオープンショーケースを購入し直売スペースを拡大したほか、「蔵出しセール」の告知チラシを作成・配布することで認知度の向上を図りました。

## 取組み・挑戦

### 冷凍ショーケースで「買う」楽しみを増やす。

以前の直売所は手狭だったため、見本で商品を選んでいただいたら後、冷凍庫から取り出して販売をしていました。ショーケースを導入してからは、実際にお客様が手に取って選ぶ楽しみが増えたほか、主力のめんたいこだけでない商品も陳列できるようになり、店側の負担も軽減しています。また、年に一度しか開催できていなかった「蔵出しセール」は2カ月に1度と増やしたことでも、お客様との接点をさらに多く持つことができました。

## これからに向けて

### めんたいこで食卓を笑顔に。

商品の拡充とともに、来店できないお客様にもリーチできるよう、ネット販売に力を入れていきます。日本でも数少ない食品添加物無添加のめんたいこで食卓を笑顔にしていきます。

支援者からの  
応援メッセージ

那珂川市商工会  
経営指導員  
中川 京子さん

三田村社長の常に丁寧でひたむきに事業に取組まれている姿を見て、補助金や販路開拓支援などを提案し、支援して参りました。食品添加物無添加、お客様の健康に配慮した他社に真似の出来ないめんたいこが、もっともっと多くのお客様に届くように、これからも応援し続けます。

▲ 約20種類の冷凍商品が並ぶショーケース



▲ 食品添加物無添加のめんたいこ。

## INTERVIEW



代表取締役

三田村 秀治氏  
MITAMURA SHUJI



1990年、前身である「井上建設」創業。1995年「大匠建設」に社名変更・法人化。2005年、有限会社から株式会社へ。那珂川市に事務所とは別に工房を持つほか、2007年には沖縄事務所を開設。環境問題に取組んだ「安全・安心な家づくり」に従事。

所在地 福岡県那珂川市恵子 1-47  
電話番号 092-953-3063  
<https://dai-sho.net/>



## 高性能パソコンや最新ソフトを導入し新工法をパッケージ化。

那珂川市 木造建築工事業

### 株式会社 大匠建設 だいしょう

#### 経営革新の概要

##### 事務所建設に特化した新工法をパッケージ化。

環境にも人にも優しい「CLT工法」を使った事務所建設のパッケージ化に取組みました。CLT工法とは大型の木製パネルを使った方法で、100%国産木材で建てることができます。人工林の課題解決やゴミ削減に役立つ画期的な工法ですが、コストが高く一般住宅では採用しづらいのが難点でした。コスト削減と効率化を図り、事務所建設に特化したパッケージが完成しました。

#### 取組み・挑戦

##### 最新技術を導入し、設計・施工を効率化。

3DCADを操作する高性能パソコンと、完成イメージを立体的に再現できるBIMソフトを導入しました。この二つの技術を使って完成イメージを共有することで、施主にCLT工法の強みが伝わりやすくなります。さらにBIMデータを使って建て方のシミュレーションができるので、ミスが減り効率化することができました。

#### これからに向けて

##### サスティナブルな工法を全国に広める。

BIMソフトを使えば解体手順書を動画で残すことができます。つまり、木材を廃材にすることなく、再利用できる資材に変えられる。未来にゴミではなく資源を残すことができるのです。今後はCLT工法の啓蒙と技術の継承を推進していきます。

支援者からの応援メッセージ



那珂川市商工会  
経営指導員  
松永 知美さん

㈱大匠建設様の事務所は「CLT工法」で建築されており、中に入ると木の温もりを感じることができます。また「CLT工法」は解体時にもリサイクル率が100%となっており、再利用できます。そんな環境に対する意識の高い経営を応援ていきたいと思います。



◀「CLT工法」のプレゼン動画を作成。

#### INTERVIEW



代表取締役社長

井上 真一氏  
INOUE SHINICHI



▲環境にも人にも優しい「CLT工法」で建てた自社ビル。

# 店内ギャラリーとテイクアウト弁当のコラボ展開による認知度と収益の向上。

福岡市

食堂・レストラン

## 石釜いおり



### 企業情報



和食や高級居酒屋などの経験を経て2003年オープン。四季に囲まれた古民家造りの創作和食店。地元産の野菜や醤油など素材にこだわり、一人一人異なる有田焼の器で提供。

所在地 福岡県福岡市早良区石窯 1868-6

電話番号 092-804-7440

<https://www.ishigama-iori.com>



### 経営革新の概要

#### 伝統工芸品を展示・販売するギャラリースペース開設。

かねてより憧れだった店内ギャラリースペースを設置できました。陳列棚を購入し、博多人形や陶器など地元の伝統工芸品を展示。食事目的で来店されたお客様にとっても展示スペースがあることで「鑑賞する楽しみ」と「購入する楽しみ」を味わっていただけるようになりました。また、テイクアウト弁当をスタートし、法事やお祝いの席でご利用いただいています。

### 取組み・挑戦

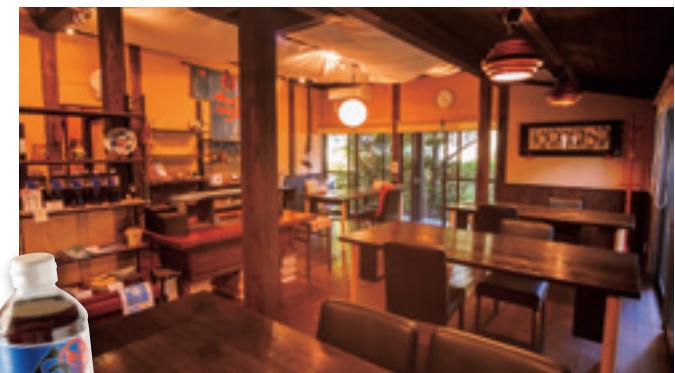
#### テイクアウト弁当で新規客を獲得。

2020年3月から緊急事態宣言中はお店を閉め、持ち帰り弁当に特化しました。販売個数は1日20~40個。「自家製ローストビーフ弁当」や「トマトの釜焼き(春夏)」「柚子の釜焼き(秋冬)」など人気メニューがテイクアウトでき、常連のお客様から好評です。さらに新規の方に知ってもらえるきっかけになりました。

### これからに向けて

#### 通販事業・ベーカリー事業に乗り出す。

人気の「ローストビーフ」や「まかないカレー」を商品化し、通販事業を始めたいと考えています。また、地元のお客さまにもっと足を運んでいただくためにデイリー商品である「自家製パン」を製造・販売するため厨房の設備を整えているところです。



▲ 古民家を改装した店内。ギャラリースペースを中央に設置。



◀ 陳列棚では「自家製白だし」も販売。

### INTERVIEW



#### 代表

深江 武雄氏  
FUKAE TAKEO

▲ 地元の陶芸家の作品を展示・販売するギャラリースペース。

支援者からの応援メッセージ



早良商工会

経営指導員

横田 英二さん

代表の意思を尊重し、お店の経営スタイルにフィットできるよう幅広く支援をさせていただきました。自店舗のみならず、地元の陶芸家、博多人形作家とのコラボにも取り組まれ、今後の可能性を強く感じています。地元経済けん引の一翼を担って頂くよう、さらに応援していきます。



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/>



## 外販商品のパッケージをフルリニューアル。 ギフトセットも開発・販売。

糸島市

専門料理店

### 糸島ラーメンゆうゆう



#### 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。

# 真空包装機導入で 糸島野菜料理をご家庭へ。 新商品開発と販路拡大。

糸島市

食堂・レストラン

## danza padella

ダンザパデーラ



2016年オープン。地元糸島野菜を中心とした約50種以上のメニューが揃う、ブッフェレストラン。夫婦で始めたレストランも現在アルバイトも含め5人態勢。数々の人気店で修業、料理長を務めた実績から、料理の幅・ジャンルともに多彩。

所在地 福岡県糸島市二丈深江 1456-1

電話番号 092-325-2880

<http://danzapadella.com/>



▲ブッフェ台には「蓋付き陳列  
サーバー」を導入。



### 経営革新の概要

#### 通販用のレトルト商品や持ち帰り用メニューを開発。

お店の強みである「ブッフェスタイル」で料理が提供できない間、パスタソースやカレーなど通販用のレトルト商品を開発しました。その後、「簡易手洗い機」や「蓋つき料理陳列サーバー」を導入し、感染対策を十分にした上でテイクアウトとブッフェの2本柱で営業を再開。洋風惣菜の盛り合わせや旬菜弁当・オードブルなど持ち帰り用のデリカテッセンコーナーを新しく用意しました。

### 取組み・挑戦

#### 糸島の魅力を全国に届けるチャンス。

常連客に人気の「明太子キヌアのクリーム」と、新たに創作した「薬膳ボロネーゼ」のパスタソース2種を商品化しました。さらに、糸島産の食材を使った「旬の暦ベジカレー」を開発。季節ごとに4種のカレーをリリースする予定です。ネット販売を通して糸島の美味しい食材を全国に届けるチャンスだと思っています。

### これからに向けて

#### オンラインショップでの販売に注力。

今後はオンラインショップを充実させ、通販にも力を入れていきます。現在メール受注と店頭販売だけですが、注文から決済、配達依頼まで完結できるように整備を進めているところです。販売網を全国に広げるために生産体制・配送体制も拡充します。



◀通販用に開発した  
「旬の暦ベジカレー」。

### INTERVIEW



代表

平野 圭氏  
HIRANO KEI



▲入店後はまず「簡易手洗い器」で洗浄。

支援者からの  
応援メッセージ



糸島市商工会

経営指導員

木村 純子さん

コロナ対策を徹底したブッフェスタイルやテイクアウト販売、真空パック商品のネット販売など、おうち時間=おうちごはんをビジネスチャンスと捉え事業に取組まれています。①チャレンジすること、スピード感を持って取組まれること②臨機応変に対応、変化できることを支援していく中で感じ、人気の理由につながっていると思いました。