

Yes, We Can

地方の小規模事業者は、少子高齢化や都心部への人口流出などによって、今まで通りの経営を続けていたのではお客様が減っていき、やがて経営が立ち行かなくなってしまう状況にあると言えます。同時に、身近にあるものに工夫を凝らし、現状をほんの少し変えてみるだけで劇的に変わる可能性も秘めています。

「小規模事業者持続化補助金」では、販路開拓を目的とした事業であれば、チラシ作成やホームページ制作、バリアフリー化のための店舗改修など幅広い用途に活用できます。ここで大切

Case5

ウェルニシオカ

顧客の安心・信頼を生む
店舗のバリアフリー化事業

西岡康夫さんは、昭和30年にメガネ・貴金属・時計の小売業で創業した父親の店を引継がれ、平成8年に現在の国道沿いに移転し、ご家族でお店を経営しておられます。経営方針は、「地域密着型の店づくり」。気軽に入っていただけるように、淡路市内では数少ない腕時計の電池交換もお得な価格で行っていて、メガネはどの年代のお客様にも対応できるように、アフターケアが可能な日本製を中心に、000本以上の商品を揃えていらっしゃいます。

高齢のお客様が多いことから、転倒に繋がる危険性がある店舗入口と駐車場のバリアフリー化を以前から考えていたところ、ちょうど小規模事業者持続化補助金事業の公募があり、この補助金を使って約12センチの段差をなくすための駐車場舗装工事を行いました。「バリアフリー化後、車いすのお子様の付き添いで来店されたお客様から、『段差をなくしていただけてありがとうございます』と、感謝のお声をいただいたことがとても嬉しかったです」とお話ししてくださいました。

大手メガネ店の出店やコンタクトレンズの普及などで厳しい環境にある中、最新式の検眼機器を導入してさらなるバリアフリー化に取り組まれています。また、メガネをご購入いただいたお客様にはDMなどでアフターフォローすることで、地域の方々にとって将来のパートナーであり続けられるように努力されています。

これからも、安心・信頼を生む店、地域一番店を目指して、頑張っていたきたいと思います。

(取材：岡 幸夫)



◀最新式の検査機は、一台で複数の検査が可能。検査の度に移動していただく必要がなくなり、スペースを広くとれるようになったおかげで車イスのお客様も楽々。



▶以前は段差でつまづいて自動ドアにぶつかる方も多かったとか。段差がなくなったことで、シルバーカーでもスムーズに入店できるようになった。



西岡康夫さん

DATE

〒656-2311
淡路市久留麻1820-5
TEL 0799-74-2256
FAX 0799-74-2977

なのは、経営計画を作っていたこと。自社の強み・弱みを見つめることで、新たな事業を企画できたり、事業の見直しを行うきっかけにできたりします。今回は、地域とのつながりを強化するために「小規模事業者持続化補助金」を活用された2つの事業所をご紹介します。

小規模事業者持続化補助金の概要

(平成26年度補正予算版)

※募集は終了しました。

内容

小規模事業者が、商工会・商工会議所と一体となって、販路開拓に取り組む費用の $\%$ を補助する。

補助金上限

50万円

※雇用の増加や買物弱者対策の取組などの場合、上限100万円

対象者

- (1) 左記に該当する事業者であること
卸売業・小売業・サービス業の場合
：常時使用する従業員数が5人以下
製造業、宿泊・娯楽業、その他の業種の場合
：常時使用する従業員数が20人以下
- (2) 商工会・商工会議所の管轄地域内で事業を営んでいること
- (3) 経営発達のための経営計画を策定していること

※従業員5人以下の小規模事業者が優先的に採択されます。

Case6

下木家

うどんの品質管理とメニューの充実
味にこだわる地域密着型飲食店

下木家さんは平成26年1月創業。お昼は手打ちうどん、夜は食事とお酒を提供している。

店主の有香さんのご主人が大の料理好きで、趣味のうどん打ちを極めるうち、外食店が少なく近隣住民が困っている当地域のお役に立ちたいと、所有していた空き民家を改造し、知り合いの商工会員の応援に励まされ、「新規創業支援補助金」も使って開業した。

手打ちうどんは生地をねかして熟成発酵させる工程の温度管理が大切であり、今回の小規模事業者持続化補助金で熟成庫を購入した。季節、天候に左右されず、安定してコシのあるおいしいうどんが提供できるようになった。

お客様の要望で夜のメニューを増やすため、ガス器具も購入した。うどんだしであっさり食べる「もつ鍋」や「お好み焼き」が好評である。またチラシも作り、知り合いの事業所に置いてもらったところ新規さんが増えた。

下木家さんのメニューへのこだわりがおもしろい。

水道業のご主人は現場へ出向く先々で食べ歩き、覚えた味をメニューに活かして、自慢の「すじぶっかけ」や「淡路島じゃじゃ麺」が誕生した。

江井地区では神社の一日(ついたち)まいりという地域行事がある。これをメニューに活かそうと、伊勢神宮の一日餅にヒントを得て、うどんにあん入り餅を入れる「一日餅入りうどん」を地域の常連さんと共に創作した。

「一人でも気軽に入れる」「歩いて行ける」気軽に集えるお店をめざし、「地域のつながりと活性化」に貢献したいと店主の有香さんは熱く語る。

(取材：岡野雅年)



▲人気のこだわり「すじぶっかけ」やお酒のシメにぴったりの「みそラーメン」(金曜夜限定)もあり、豊富なメニューでリピーターも満足。

線香工場などが軒を連ねる江井の町並みの一角▶に黒で統一された外観の店がある。チラシも黒を基調に作成しイメージを統一した。



下木有香さん

DATE

〒656-1531
淡路市江井2857-1
TEL 080-5364-0226