

# Yes, We Can

平成26年6月に成立した「小規模企業振興基本法（小規模基本法）」では、小規模事業者の「持続的発展」、つまり小規模事業者が未長く経営し続けていけるよう支援していくことが目的の一つに掲げています。

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

## Case7

# ターニングポイント

「農業体験付き宿泊プラン」の開発と販売促進事業

少し山道を進んで行くと、瀬戸内海を一望できる丘陵地にたどり着きます。そこにあるかわいらしい佇まいのペンションで、経営者の東さんご夫妻にお話しを伺いました。創業31年となり、ご夫妻の創るアットホームな空間と、小さいお子様連れのお客様でも安心して宿泊できるきめ細かいサービスと施設が用意されています。

淡路島は、古くから御食国（みけつくに）といわれ豊かな食材の宝庫として知られています。東さんが考えたのは、そんな淡路島のその時その時の旬の食材を、お客様がペンションにチェックインするまでの一日をかけて、農家さん、水産加工屋さん、養鶏家さんを巡って収穫してもらうプランです。その食材を次の日の朝に「島の朝ごはん」として提供されています。

今回の小規模事業者持続化補助金では、「島の朝ごはん」を前面に打ち出した宿泊プランを開発されました。「生産者の方々の話を聞いたり、作業のお手伝いをしたりすることにより、その食材ができるまでの過程や、生産者をより知ってもらい、食の安心や安全、ひいては淡路島のことをより深く知ってもらいたい」と東さんはおっしゃっていました。

併せて淡路島の風景や食材、生産者さんからのメッセージが掲載されているホームページ、リーフレットも作成しており、更には色々なメディアの取材も受けて、「島の朝ごはん」を積極的にPRされています。

お客様との出会いを大切にすることが夫のおいしい料理と最高のロケーションで、お客様に最高のおもてなしをこれからも続けていただきたいと思います。（取材：岩桐正典）



東 高志さん



◀農業体験で訪れる先の生産者さんは、農家さん、水産加工業者さん、養鶏家さんなど、そのときでベストな訪問先をコーディネートしていただけます。体験内容も訪ねる先で収穫・お手伝い・見学など様々です。



「島の朝ごはん」プロジェクトは淡路島にあるお宿と生産者が一緒になって提案する「あたらしい旅」です。淡路島のごちそうと一緒に、ぜいたくな時間を楽しめます。

### DATE

〒656-1741  
淡路市浅野南620  
TEL 0799-82-2337  
FAX 0799-82-2467

修など幅広い用途に活用できます。ここで大切なのは、経営計画を作っていたかどうか。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、「小規模事業者持続化補助金」の取組を通じて、販売・提供の仕方に特徴を持たせた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27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策定した経営計画に沿って、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

※一定の条件を満たせば上限額100万円となる場合があります。

### 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。

Case8

和

幸

### 女子会限定・「姫様御膳」の新商品開発

日本料理 和幸は、料理人の取田和明さんと奥様が昭和60年に創業した、お食事処・仕出し弁当の和食店です。四季折々の魚・野菜にこだわり、食のブランド「淡路島」こだわり宣言店に登録して、三ツ星店（淡路島食材の割合8割以上）に選ばれています。

小規模持続化補助事業は、商工会の講習で知り、近隣の新しい店舗の進出に負けないために、女性に喜んでもらえる新メニュー女子会限定「姫様御膳」の開発に取り組みました。また、居心地の良い時間を過ごしてもらうために、個室の修繕を行い、新規のお客様とリピーター増加のために店舗メニューのパンフレットを制作し、新聞&淡路島地域誌に新しい商品のPR広告を掲載する経営計画申請を商工会職員の指導を受けて採択することができました。

今回、小規模持続化補助事業に取り組んだことで、常連のお客様から、部屋が綺麗になって良かったという、お声を頂いたので、接客をする奥様も仕事の励みになっていくとおっしゃっていました。新商品のために開発した「淡路島の釜めし」も女性のお客様に好評価を頂いているので、これからは、新鮮な素材にこだわった美味しい料理を、多くの方にお召上がり頂くために、お客様を待っているだけでなく、広告やパンフレットを活用して、新規客の獲得・リピート客の増加に務めて、より売上増に繋げることを目標にされていました。また、お年寄りの方に喜んで貰えるように、バリアフリー化もできたらと、和幸が考えている今後の展開の想いもお聞きしました。

これからも、こだわりの料理で、お客様に選ばれる元気なお店であり続けて頂きたいと思えます。(取材：岡幸夫)



取田和明さん

◀来店していただく女性の方が喜ばれるように、クロスの張替えと畳の入れ替えを行い、美しくなった個室のお座敷。



▶店主の取田さんが試行錯誤を重ねてメニューの開発をされ、淡路島の四季折々の新鮮な食材を活かした料理と淡路島の釜めしが魅力的な「姫様御膳」が完成しました。

### DATE

〒656-2131  
淡路市志筑1019-2  
TEL 0799-62-3718  
FAX 0799-62-3718