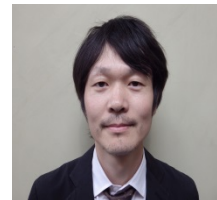


(有) そば処 更科 (埼玉県白岡市)

業 種：飲食業

従業員数：2名



代表者：(東川 勲)

連絡担当者：東川 勲氏

石臼を使った「三たて」蕎麦で人の手で作る温かさをお客に

【事業者概要】

昭和52年1月に「そば処 更科」を開店（自家製の蕎麦うどん）店と出前を中心に営業。

【事業の内容】

石臼を導入し、本物の「三たて」蕎麦を提供し、新規顧客とリピート率を高め、店の顔として新しい看板を設置し蕎麦も付加価値を高め、地域のコミュニティを作って行きたい。

【事業の効果】

石臼の導入により本物の美味しい「三たて」蕎麦を年間通じて提供が可能になり、お客様から「蕎麦の甘みが増して美味しい」、「他では味わえない風味がある」等の声を頂き、導入後、新たな看板設置の効果も含め、蕎麦の売り上げが以前に比べ、一割強増加した。（1日当たり12名増×営業日26日×平均客単価700円 218,400円）

【事業者の声】

60歳以上（定年後世代）の高齢者の男性を中心に、石臼を使った本物の美味しい「三たて」蕎麦を年間を通じて提供する事により、顧客リピート率を高める取組ができ、さらに、その取組が分かる看板設置により、市内各地域のコミュニティに「手挽き石臼」を使った蕎麦の安心と安全、美味しさを直に体験できるプログラムの存在を訴求でき、新たな顧客の獲得ができた。



(店舗外観 (看板含))



(手挽き石臼)



(新製品：白岡の里 (蕎麦))