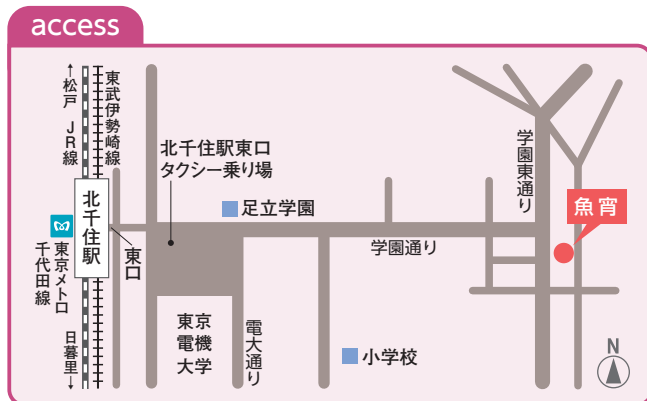




開業のノウハウから開業後の支援まで 専門家のアドバイスで、安定経営を実現

海鮮居酒屋
魚宵 (うおしょう)

千住旭町商店街振興組合 (足立区)



足立区千住旭町 23-2

<https://www.instagram.com/s.uosho/>

活用した事業

- ・商店街起業促進サポート事業 (商店街開業プログラム)
- ・店主スキルアップ事業



カウンターとテーブル合わせて 17 席の店内。「ゆっくり魚を味わってほしい」と、背もたれのある椅子や、ゆとりあるレイアウトにこだわった。



新鮮な魚介を刺身、天ぷら、焼物・煮物など自在に調理。

料理に合う各種のお酒もそろそろ。冬はヒレ酒も。



手書きのメニューは仕入れに合わせて毎日書き換える。左はスピードメニュー。



隠れ家のようなたたずまいだが、メニューが掲示され、ガラス扉で入りやすい雰囲気。

「商店街開業プログラム」では他分野の 起業家たちとの交流が刺激に

古くから宿場町として栄え、今もターミナル駅を中心に繁華街が広がる北千住。その喧噪から少し離れた、落ち着いた住宅街に店を構える「魚宵」は、旬の魚が味わえると評判の居酒屋だ。店主の梅原沙紀さんは、根っからの魚好き。毎朝、地元の足立市場で魚を仕入れ、1人で厨房に立つ。

梅原さんは、海鮮居酒屋に 12 年勤めた後、店の勤めもあって独立を決意。開業にあたり、「商店街開業プログラム」を受講し、ストアコンセプト、商圈調査や集客策、売上計画や資金計画など、必要なノウハウを学んだ。「これまで、魚のことは勉強してきましたが、個人事業主として開業するには、まだまだツメが甘かった。講師は、その部分をどんどんブラッシュアップしてくれました」。

受講生同士が切磋琢磨できるのも魅力だったという。最後の 2 回の講義では、受講生が開業計画を発表し、助言を受けながらプランを練り上げるが、「自分の発表はもちろん、他の分野で起業する受講生の発表や、それに対する専門家の方々の意見を聞いたのは、勉強になり、いい刺激を受けました」。

助成金申請ではパソコン操作から 書類作成のコツまで教わった

実は、このプログラムを受講中に、早くも開業にこぎつけた梅原さん。「住宅を店舗に改装したので、内装や厨房の工事費用が予想外にかさんでしまった」ため、都内商店街での開業助成金を申請していたが、初年度は採択に至らなかった。そこで翌年、「店主スキルアップ事業」を活用することにした。

「資料を作るのがすごく大変で。パソコンの使い方から、申請書の作成のコツまで、多くの助言を先生から

いただきました」。その甲斐あって無事、助成金を受けることができた。

このほか、専門家からはアルバイトの採用や、平日の集客策、経理業務などのアドバイスも受けた。テーブルの目につく場所に、早く出せるメニューを書いた小さなメニュー表を立てておく方法もそのひとつ。「これでお客さんも気を遣わずに注文できます。こういう細かな工夫も教わりました」。

専門家や受講仲間…… 味方や相談相手が増えて心強い

多くの助言を受けた専門家には「頭が上がりません」と笑う。開業から 2 年たったが、売上は好調で、リピート客も増えている。「魚は季節ごとに、また日によっても変化がある。その楽しさ、おいしさを多くの人に届けたい」というのが梅原さんの変わらぬモットーだ。

「商店街開業プログラムでは、受講 1 回目と最終回で、意識やビジョンがまったく変わります。専門家や受講生とつながりができることで、相談もしやすくなる。知識だけでなく、味方も増えていくので、開業を考えている人はこのチャンスをぜひ、活用してほしい」と力強く語る。



アルバイトがいるが、厨房は一人で仕切る。「常連さんもいるので、飽きられないよう、毎日新しいメニューを入れるようにしています」。