村田町商工会 | 山専酒店（酒小売業）

支援テーマ
創 経 源 農 販
海 再 承 も 雇
資 持 他

震災からの店舗再建と オリジナル焼酎の開発を果たす

課題 小京都のまち並みに ふさわしい新店舗を模索

県南部に位置する村田町は「みちのく宮城の小京都」と呼ばれ、土蔵づくりの商家の並ぶ古いまち並みが残る。その村田町にある山専酒店（従業員1名）は、東日本大震災で店舗が大規模半壊となった。そのため事業者は事業再建のために店舗のリニューアルを計画し、蔵のまち並みにふさわしい店舗づくりを模索していた。他店との差別化を図り、しかも客に喜ばれる店にするにはどうしたらいいのか。相談に乗ってもらうため、事業者は村田町商工会を訪れた。

支援 地元産そばを使った 焼酎の製造を提案

さっそく商工会では宮城県商工会連合会とともに「客が入りやすい店づくり」をコンセプトに検討を開始したが、その過程で、単に店舗を改装しても売り上げ増には結びつかないことを事業者とともに確認し合った。そこで、地元の産物を活用した新事業を起こすことを検討。江戸時代にこの地で酒づくりが行われていたことから、まずオリジナルの日本酒づくりのプランを考えた。しかし、日本酒は最低生産量が大きいため、商品ロスが膨らむことが懸念され、計画は困難と判断された。

次に目をつけたのが、村田町で栽培が盛んなそばだった。事業者はそばを使ったオリジナル商品をつくれないか模索する。これを受けて商工会では、そば焼酎の製造を提案。そして、酒づくりに通じた商社に問い合わせたところ、福島県にオリジナル焼酎の製造を引き受けてくれる醸造所があることがわかり、試作を依頼した。原料となるそば粉は、近隣の農家から購入。さらに余剰の小麦粉を買いつけて麦焼酎の製造も依頼した。こうしてでき上がったオリジナルのそば焼酎は自店で販売するだけでなく、地元の農家レストランにも卸すなど新たな販路も開いた。

一方、店舗の改装は事業者が震災の被災者であるため、宮城県の補助金を申請するように提案。また、店舗設計や店内ディスプレイなどは、まち並みにマッチするように専門家に依頼した。その結果、土蔵にしまってあった古物などをディスプレイに活用することで、従来なかった独特の雰囲気を醸し出すことに成功している。

こうして新事業とともに生まれ変わった店舗になってから、同店では粗利益が2％アップ。加えて、これまで商売に無関心だった息子の妻が積極的に店を手伝うようになるという付帯効果ももたらしたという。蔵のまちにふさわしい雰囲気の店舗になったおかげで、毎年秋に開催される、「蔵の陶器市」開催時には、多くの客で賑わうようになっている。

改装により、蔵のまち並みにふさわしく生まれ変わった店舗

支援の経過

期 間	支援内容
H23年8月～	店舗コンセプトの策定 専門家派遣の開始
H24年2月～7月	店舗設計計画の策定
5月	県の補助金の申請支援
9月～12月	オリジナル商品開発支援

経営指導員から

小規模事業者がやる気を出すことで地域資源を活かしたオリジナル商品が誕生しました。これは単にプライベートブランドができただけにとどまらず、地域全体の振興にも寄与したと思います。商工会単独での支援にはおのずと限界がありますが、時間をかけて支援を継続することで事業者が満足を得られたことが大きな効果だと思っています。

村田町商工会
赤間 利明さん