

## 「美味しい和食に心を込めて」

### 【事業内容】

FCでの焼き鳥居酒屋経営から始め、来年には創業20年となります。自身が得意としていた鮮魚、和食を前面に、手間を惜しまない伝統的な和食を気軽に提供したい、という思いから『うっとこ』を開店、現在に至ります。

飲食店経営 開業：2002年5月

HP：<https://www.lachic.jp/floormap/8f/f08s06.html> Instagram：@uttoko2020

### 【相談したこと】

オリジナルでの『うっとこ』で、マーケティングの弱さを痛感しており、固定客は獲得しておりますが、なかなか広まるどころに行かず、頭打ちの状況が続いております。人、物、金をすべて自分が抱え込んだ状態で、現状を本音で説明、意見を求め、自分の見えないところを指摘していただきたくほぼ定期的に相談に伺っている状況で、本音と言える場となっております。

### 【相談してみて】

経営者は孤独といわれますが、まさにそのとおりで、すべて自分で決済しなければならず、他人に内実を打ち明けられないもの。ざっくばらんな話ができ、結果常に元気をもらっています。

現場での毎日の業務は楽しいものですが、常に次から次へと問題が発生し、都度対応に追われますが定期的に相談にうかがうことから、次回までの明確な課題が設定でき、進捗の度合いがわかります。

マンネリに陥りがちな日々の業務に集中力が生まれ、小さな会社が周りの状況に振りまわされず行けるような気がします。定期的に訪問させていただき、その期間が、ひとつづつのステップになっています。

### 【今後の目標】

- 1) お店のコンセプトを見直し、展開する商品を季節ごとに明確にします。
- 2) 自店の中の強い商品により注力します。

今期中にこれまでの自社のオペレーションをまとめ、マニュアル、スタンダードを明文化し、事業計画の見直しを図ります。

### 森 清昭さん 有限会社紀八 代表



うっとこ ラシック店



うっとこ 手桶会席



吹上ホール

公益財団法人名古屋産業振興公社

名古屋市新事業支援センター

に聞きに行こう！