

事業名

老舗郷土料理店による仙台・宮城の魅力を伝える商品づくり

事業概要

- ・そうざい製造業許可を取得し、自宅で簡単に楽しめる商品の店舗やネットでの販売
- ・レトルト殺菌設備を活用したテイクアウト品を開発し、店舗にて販売

事業の経過

R3.11 改修工事完了

惣菜製造業許可取得

12 ネット販売開始(第1弾)

R4. 2 レトルト殺菌機設置

2 ネット販売(第2弾)

3 レトルト品試作開始

補助対象経費

① 厨房改修工事(定禅寺店舗)
(厨房区画の間仕切り工事)



② レトルト殺菌機導入費



成果と効果

① ネット商品第1弾

『ご自宅セット』販売

50セット販売

(令和3年12月～令和4年2月)

② ネット商品第2弾

『おうち時間おうえんセット』販売

90セット販売

(令和4年2月～3月現在)

③ レトルト殺菌設備の導入により試作の開始

定禅寺通りの改装後に路面テイクアウト

販売開始

(既存メニューの仕込にも応用し作業の効率化も図る)



『おうち時間おうえんセット』レトルト品 試作イメージ

課題・今後の展望

- ・ ネット販売は、通常営業も考慮した計画的な生産、既存顧客への効果的なPRや新規客の獲得が今後の課題
- ・ テイクアウト販売の当面の課題は、レトルト殺菌(調理)による食材の変化を学び、品質の維持や向上に努める

*** 計画的なネット販売、定禅寺通りでのテイクアウト品の路面販売**

(ジャズフェスなどのイベントも考慮)