

公的補助金＋
仙台市地域産業
応援金

活用 事例集

volume

3

食材の真空包装で調理の効率UP!
メニューもバラエティ豊かに



事業に役立つ!!

補助金 活用術

今回の
取材先

ヴァン エ キュイジーヌ
Vin et Cuisine ヒビヒ
オーナーシェフ
伊藤久之 さん



補助金をきっかけに、以前から検討していた真空包装機を導入しました。お食事をより効率的に調理することができ、提供できるメニューの幅も広がりました!

Check!

補助金を
使ったこと

調理の効率UPのため
真空包装機を導入



¥

[活用した補助金]
小規模事業者持続化補助金

小規模事業者が利用できる補助金。販路拡大・生産性向上などを目的とした取り組みに対し、経費の一部が補助されます。販促物や店舗改装など対象は幅広く、事業へ取り入れやすい制度です。窓口は商工会議所および商工会です。社会変化を踏まえた新たなビジネスやサービス、生産プロセス導入などの取り組みや感染防止対策にも一部支援を受けられる最大100万円の「低感染リスク型ビジネス枠」が新たに設けられました。



仙台市
地域産業応援金
← 詳しくはこちら!

この事例集は、仙台市地域産業応援金の採択を受けた方による事業の実施内容をご紹介します。皆様の事業をより豊かにしていくきっかけとなれば幸いです。※本内容は令和3年3月時点のものです

ビストロ・Vin et Cuisine ヒヒヒは『ワインに寄り添う料理』と『料理に寄り添うワイン』をコンセプトとしており、それぞれの充実に向けた設備導入に際して、持続化補助金を活用しています。2017年にはボトルワイン用大型冷蔵ショーケース、2020年には真空包装機を導入しました。真空包装機の導入により普段の調理がどのように効率化できたのか、事業の詳細いポイントについて、Vin et Cuisine ヒヒヒ オーナーシェフ・伊藤久之さんにお伺いしました。

お店のコンセプトを具現化しやすく

「ヒヒヒ」という店名は、訪れた皆様が料理とワインで楽しく笑顔になれるお店でありたいと考えてつけました。料理担当の私とワイン担当との二人体制で運営しています。20席の客席があり、二人ですべてのお客様に最高の料理とワインを提供するためには、料理の入念な下準備と、お客様の好みに寄り添える多様なメニューやワインの品揃えが大切。真空包装機と大型冷蔵ショーケースの導入により、メニューの幅を広げることができ、お店のコンセプト具現化に役立っています。

補助金の活用ポイント

苦しい時だからこそ、挑戦を

大型冷蔵ショーケースや真空包装機は以前から導入を検討していました。高価な上、感染症対策のため、これまでどおりの営業が行えない中で導入に踏み切れずにいました。仙台商工会議所の方から持続化補助金に加え、仙台市の地域産業応援金により設備投資の負担を軽減できることを教えていただき、導入の力強い後押しになりました。



厳しい状況だからこそ、こうした制度を活用して前向きな取り組みに挑戦していきたいです

補助金で実現できたこと

1 真空包装機導入による調理の効率化



真空包装機は、包装時に空気を除去することで食材の変質を抑制して鮮度を保ったまま衛生的に保存できます。また、スープやソースなど液状の食材も小分けにして密閉することができるため、食材を半調理状態で保存可能です。厨房では基本的に一人で調理をしているので、店内のお客様それぞれに最適なタイミングで料理を提供するため、これまではメニューの数をある程度絞り込む必要がありました。今回の真空包装機の導入により、半調理状態の食材を適量で保存しておくことが可能となり、提供するメニューの幅を広げることができました。



[POINT]
半調理の状態の小分けにして保存できるので、調理の効率化に役立っています。



[POINT]
伊藤さんが市場で旬の魚介を仕入れ、手間をかけて仕込むスープ・ド・ポワソン（魚のスープ）は、ヒヒヒの看板メニューの一つ。お客さんから家に持ち帰って食べたいという強い要望もあり、今後はお持ち帰り対応も検討していきたいとのこと。

2 大型冷蔵ショーケースでワインの提案力を強化



2017年に持続化補助金を活用して導入した大型冷蔵ショーケースは、ボトルワインの陳列保管に役立っています。2020年に感染症の影響を受けている飲食店に対して期限付酒類小売業免許を付与する救済措置が導入された際にヒヒヒでもこの免許を取得しましたが、この時のワインの陳列販売にも活用することができました。

¥ かかった経費

機械装置等費	¥498,000
事業費合計	¥498,000
[内訳] 補助金	¥332,000
自費	¥166,000

さらに仙台市から地域産業応援金が¥100,000支給され自己負担減！
自費を¥66,000に抑えることができました。

※伊藤さんが採択された持続化補助金「一般型」の補助額は上限50万円（補助率2/3）となります。なお、令和3年3月以降、「一般型」は「通常枠」となり、新たに「低感染リスク型ビジネス枠」が設けられ、補助額は上限100万円（補助率3/4）となりました。

! 申請時のポイント

● 申請書類を一通り作成すると今後の申請にも活かれます

伊藤さんによると2017年の持続化補助金に申請した際に作成した店舗の立地環境やマーケティング関係のデータは今回の申請時にも活用できたそうです。

● 困ったらいつでも支援機関へ!

感染症対策関連以外でも、伊藤さんは経営で悩むことがあれば、まずは仙台商工会議所へ相談することになっているそうです。担当者の方には開業時から相談に乗ってもらっており、事業の方向性についても親身なアドバイスをいただいているそうです。

[事業者情報]

ヴァン エ キュイジーヌ
Vin et Cuisine ヒヒヒ



所在地: 仙台市青葉区北目町3-10 1F
TEL: 022-395-6656

仙台市中小企業応援窓口にご相談ください

仙台市では各種補助金の紹介・申請書類の作成支援などを行っています。中小企業診断士、社会保険労務士、税理士などの専門家が無料で相談に応じますので是非ご利用ください。

TEL: 022-724-1122

(平日9:00-17:00)

E-mail:

ouen@siip.city.sendai.jp

運営: 公益財団法人

仙台市産業振興事業団

詳しくはこちら

