

## 会員のひろば

### 積極的な攻めの営業戦略で活路を拓く！



#### お好み焼き 神蔵

- ◆代表：櫻井 好男
- ◆住所：邑楽町篠塚 1806-1
- ◆TEL：0276-61-3180
- ◆営業時間：11:30～24:00
- ◆定休日：なし

お好み焼き神蔵（かぐら）は2008年にオープン。人気メニューはお好み焼き、月島もんじゃ焼き、広島焼き、神戸オムそば。これらに使用している秘伝のダシは群馬県民が好むような味付けを意識し、ソースもオリジナルブレンド。地元密着と地産地消をコンセプトに店で使用するキャベツは婦恋産を中心に地元産の野菜を積極的に用いている。素材の味を最大限に引き出すため、刃物には最大限の注意を払っている。切れ味が食感と味に強く影響するからだ。

同店も他の飲食店同様コロナ禍の影響を強く受けたが、テイクアウト事業を積極的に展開。同店の人気メニューをテイクアウト用にアレンジするなど改良を重ねた。コロナ禍も徐々に落ち着いてくると、待ちの営業ではなくイベントなど積極的に出店する攻めの営業を展開。イベント出店することが宣伝効果となり、これまで来店していなかった地域からの来客にもつながったという。営業戦略は「失敗込みの戦略」と話すが「全てはおお客様の笑顔のため」という大きな目的を持っている。

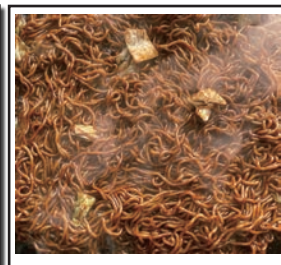
◆Instagram：



（こだわりの食材を使用）



（キャベツたっぷりの広島焼）



（神蔵の黒焼きそば）



（人気メニューのオムソバ）

### ラーメン屋で食べられる本格ナポリピッツァ！



#### 仙人

- ◆代表：小野 啓一
- ◆住所：館林市成島町 617-2
- ◆TEL：0276-73-2479
- ◆営業時間：11:30～14:00, 17:00～20:00
- ◆定休日：水曜日・不定休

ラーメン屋でありながらナポリピッツァが食べられる、「仙人」は小野啓一代表がラーメン・定食などを提供するみせとして創業。代表が手がけるラーメンは蕎麦屋で修行した経験を生かし蕎麦の打ち方をベースに青竹を使った手打ち麺を使用。適度な歯応えの麺はあっさりしたスープにも絡み合せて絶妙な味わいだ。先のコロナ禍で同店も深刻な状況に陥るが、そこに息子の美雄さんがナポリピッツァをメニューに追加したところ、その美味しさで一躍評判になった。美雄さんはフレンチや

中華など飲食畑を経験し、ピザ専門学校に通いピザ職人として専門店で10年のキャリアを誇り、ピザの技術大会では日本一になったほどだ。同店のピザは地元のゆかり企業「日清製粉」が扱うピザ専用粉「ルスティカ」を使い、生地仕込みに3日をかけ、450度の石窯で焼き上げる本格的なもの。ピザの提供を始めたことで、現代表の作るラーメンを愛する常連さんの他にピザを目当てに来店する新規顧客も開拓できた。ラーメンとナポリピッツァのユニークな組み合わせ、一度味わってみてはいかがだろうか。

◆Instagram：



（手打ち麺を使用したラーメン）



（代表が提供する定食）



（本格ナポリピッツァも提供）