



越谷市

令和3年度
越谷市

ビジネスパワーアップ補助金
活用事例集



越谷特別市民
ガーヤちゃん

越谷市役所
経済振興課

目 次

- @Home Dining Salve……P.3
- 株式会社A n d B e a u t y ……P.4
- 有限会社ウレシパモシリ……P.5
- 株式会社永進……P.6
- 株式会社エントアン……P.7
- おやつ工房ひびのや……P.8
- カーターテクノロジーズ株式会社……P.9
- 京葉エンジニアリング株式会社……P.10
- サンライズ工業株式会社……P.11
- S h o c o m o ……P.12
- すばるはりきゅうマッサージ整骨院……P.13
- そば処 久伊豆……P.14
- Tスタイル……P.15
- 株式会社中川商店……P.16
- 中島プレス工業株式会社……P.17
- 越谷いちごタウン 前田 剛明……P.18
- まるまる舎（こにまるカフェ） …… P.19
- 株式会社M I L L ……P.20
- モディアシステムズ株式会社……P.21
- やなぎ家……P.22

新たな天然かき氷事業による サルヴェブランドの向上！！



地域のHomeとなるお店作り

平成27年に開業し、『夫婦で営むイタリアンバル』をキャッチフレーズに、訪れる方にとってHomeとなるお店作りを行っている。イタリアン料理をベースとした料理を提供し、旬の野菜や果物を使った『パワーサラダ』や100種類以上あるドリンクメニューはランチを利用する主婦層や一人暮らしの男性からも好評いただいている。店内には大型モニターを設置し、スポーツや音楽を見ながら、料理を楽しんでもらえる作りとなっている。

また、店舗公式アプリやSNSを活用したテイクアウトやデリバリーサービスも行っている。



取り組み内容

天然水を使った新たな『かき氷事業』を開始し、店舗ブランドの向上に取り組んだ。

店舗は、せんげん台西口のメイン通りに面した商店会内にあり、人通りが多い立地にある。そこで、商圈や通行量について調査をし、ターゲットとなる対象を特定し、かき氷を使った新商品の開発に取り組んだ。かき氷は、定番のものから、店主のパティシエ経験を活かした「モンブラン風かき氷」や「パフェ風かき氷」、「カプレーゼ風かき氷」の開発を行い、オフシーズンでも女性や子供が喜べる要素を取り入れた。

また、店舗入口にあるウッドデッキには、目隠しと椅子を設置することによって、休憩スペースを設けて『天然氷のかき氷』の販売促進を行った。

事業者コメント

今回の取り組みにより、夏をメインとした新しい商品の提供ができることになったこと、野外でのイベントでも人気のある商品を提供できるようになりました。新しい商品の提供や提供の機会が増えたことで自社ブランドを長い期間で広げていけたらと思います。

成果・今後の展望

ファミリー層や女性客の新たな来店につながり、お店を支える新たな事業となった。

翌年のハイシーズンに向けては、さらなるかき氷を使った商品を開発し、SNSや野外イベントなどを通してお店のファンを獲得し、サルヴェブランドの更なる向上を図っていく。

事業者情報：

@Home Dining Salve

所在地：
千間台西3-1-17 1F
TEL：
048-973-7288
HP：
<https://salve0109.amebaownd.com/>



ネイリストを育てる教育訓練校の 設立と福祉ネイル事業への新たな 参入



「サロン」と「スクール」併設 による大きな強み

ネイル・まつげなどのサロンの経営を約18年行っている。南越谷には、約16年前に店舗を構え、平成21年に現在の会社を設立した。また、ネイリストを目指す方のためのスクールをサロンに併設しており、日本ネイリスト協会認定講師が指導を行っている。

サロンは、駅近くという立地から、多くのお客様に利用いただいている。サロン併設のスクールでは、実際にサロンでの接客を見ながら学ぶことができるという環境から、生徒の卒業後の就職に大きな強みとなっている。



取り組み内容

求職者支援訓練の民間教育訓練校として認定を受け、職業訓練事業を開始した。また、福祉ネイリストの資格を取得し、福祉ネイル事業を開始した。

これまで、サロン併設のスクールでは、1対1の少数レッスンのみを行ってきたが、スクール事業を強化することで、新たな事業の確立を図った。民間教育訓練校の認定には、あらかじめ国で定められたいくつもの要件を満たさなければならないことから、本事業では、教室や事務室、水回りなどの施設・設備面での整備に取り組んだ。

また、福祉ネイリストとしての資格を取得するため、福祉ネイリスト資格取得の講習を受講した。

事業者コメント

補助金によりスクールを拡大し、念願だった教育訓練事業に参入できました。福祉ネイリスト資格も取得し、今は施設訪問をしています。

いただいたチャンスを最大限活かして今後の目標に向かい取り組んでいきます。

成果・今後の展望

民間教育訓練校として認定を受けたことにより、各種コースの設定や多人数授業を行えるようになり、幅広い層の需要獲得につながった。また、福祉ネイリストの資格取得により福祉施設への訪問ネイルや教育訓練の内容に組み込むことができるようになった。今後更なる発展を目指していく。

事業者情報：

株式会社AndBeauty

所在地：
南越谷1-11-8
第一金子ビル4階
TEL：
048-989-5690
HP：
—



ホームページ改修とチラシによる SDGsブランディング



20年続くげんきの市場

平成9年8月に越谷市内で設立。社名の「ウレシバモシリ」はアイヌ語で「自然界そのもの」を表し、自然本来の農産物を食べてもらいたいと名付けた。越谷駅西口徒歩4分に位置し、農家直送の野菜や米などの農産物を中心に食品全般販売している自然食品の小売店である。現在、店舗の販売と、会員制定期宅配をしており、約130世帯が加盟している。取扱っている野菜等は、除草剤や農薬使用といった科学的手段によらず、畑を管理して育てられた作物である。「科学肥料を使わないことで土壌の微生物の多様性の高さを守る減農薬農業を広めることが地球生命圏を維持し、同時に私たちの未来を守ることになる」という想いで、20年近く「げんきの市場」を営業してきた。



取り組み内容

ホームページを改修しSDGs「つくる責任つかう責任」、「気候変動に具体的な対策を」、「陸の豊かさを守ろう」の3項目の目標で「埼玉県環境SDGs取組宣言企業」に登録されました。そして本事業で制作したHPの中で「20年前からずっとSDGs！」の企業であることをアピール。同様にホームページ内に紹介ページを立ち上げ「カラダにやさしいお弁当を食べて地域の農家さんを応援しよう！」と「げんきの市場」の行先がなくなってしまった野菜を使った弁当の販売促進と製造委託している「おうちごはんBell」を紹介。また、新たにホームページに「会員限定で宅配サービス注文書の取り出しを可能」にするページを付加。注文書をオンラインで取得可能にした。また、チラシを作成し、「ちいき新聞」の折り込みで近隣世帯に配架した。

事業者コメント

令和3年2月に経営革新計画を習得し、越谷パワーアップ補助金により、その中で計画したSDGsによるブランディングによるホームページの改修と、新規事業の規格外野菜の活用した「SDGs弁当」を進めることが出来ました。資金面だけではなく、専門家の先生に相談が出来て助かりました。

成果・今後の展望

事業内容が分かりやすくお客様に理解していただけるようになった。20年以上前からSDGsの企業活動を続けてきた当社の存在をアピールできる。今後は、さらなるブランディングを強化し、SNSなどのネット媒体による情報発信を進めることや、顧客管理の仕組みを導入すること、仕入先の開拓等をしていきたいと考えている。

事業者情報：

有限会社ウレシバモシリ

所在地：
赤山町1-96-3
TEL：
048-967-2888
HP：
genkinoichiba.com



HACCP対応の 新しい北越ぎょうざの働き方改革



地元から地元以外へも広がりを見せる「北越ぎょうざ」

平成27年から事業を開始し、国産食材にこだわり、安心・安全をモットーに餃子作りを行っている。

主力商品である「北越ぎょうざ」や「越谷ねぎ餃子」は、こしがや愛されグルメにも認定されており、また、ふるさと納税の返礼品にも認定されるなど地元を中心として愛されている。また、地域の野菜を使った季節限定の商品も好評を得ている。

近年では、大手コンビニエンスストアやスーパーでの販売をするなど、地元以外へも広がりを見せている。



取り組み内容

HACCPに対応した、新しい餃子の生産管理体制を整えた。

HACCPは、食品等事業者自らが製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法であり、国からも、その考え方を取り入れた管理手法の導入を求められている。今後、大手コンビニエンスストアやスーパーでの販売を広げていくにあたって、HACCPへの対応不足を理由に取引を断られるケースも考えられるため、店舗のHACCP対応を見える化することで、安心・安全な店舗づくりを目指した。

本補助事業では、店舗全体のHACCP対応のための調査を行い、店舗全体のレイアウト変更（製造工程別店舗エリアの区分や出入口の区分等）やシステム導入による衛生管理体制の整備を行った。

事業者コメント

今回の補助金によりHACCPに対応するためのシステム作りが出来たことは、当社にとってとても大きなことです。

皆様に感謝すると共に、今後も頑張っていきたいと思えます。

成果・今後の展望

HACCPに対応したデータ管理、システム作りが出来たため、取引先からの問い合わせに対し、管理データを示せるようになった。また、管理の見える化により、社内全体の危機管理、衛生管理の意思を統一することができた。今後、更なる商品の販路拡大を図っていく。

事業者情報：

株式会社永進

所在地：
北越谷5-8-5 106
TEL：
048-940-0939
HP：
<https://kitakoshi-gyouza.jimdofree.com/>



子ども靴という 新たな市場への参入



手作りの革靴・革小物製造販売

平成21年12月に東京都内の創業支援施設にてentoanを立ち上げ、平成24年に地元である越谷市に拠点を移す。令和元年7月に株式会社エントアンを設立。株式会社エントアンは手作りの革靴、革小物の製造販売、修理を事業の柱にしている。

市内では毎年11月に開催される「KOSHIGAYAてしごと市」に毎年参加しており、地元の顧客との交流や認知度向上に繋がっている。

同じく市内のセレクトショップ「tane」で毎年革小物や靴磨き等のワークショップを開催し地元の顧客はもちろん、県外からも足を運ぶファンも多い。



取り組み内容

新製品（子ども靴）を開発し、展示会を開催して新たな顧客への販売、PRを行った。

「履けなくなっても大切にとっておきたくなる靴」をコンセプトに、思い出を刻み経年変化を楽しめる革靴を展開。スニーカーのように履かせやすく、子どもたちから気軽に革靴を履いてもらうことを目指し、現在の市場にはない商品を製作した。3カラー展開。今回の子ども靴の開発により新たな取引先と子ども靴の卸の話が進んだことや、今までは少なかった若い顧客層の獲得など、新たな販路の拡大に繋がった。また、子ども靴展開に合わせて子ども靴に込められた絵本を製作。親子で楽しめる「絵本」という新しい切り口での販売促進は自社のものづくりにおいての思いを伝えるための素晴らしいツールとなった。

事業者コメント

今までPR活動に資金を投入できずおりましたが、今回の補助事業によってブランドの世界観、商品の魅力を伝える販促物（絵本）の製作が可能となりました。商品開発をした子供靴がメインの個展では定番の大人の靴や革小物も売れ行きが良く、過去1番の売上となりました。子供靴の卸しの話も進んでいます。

補助金の決定がなければなかなかできなかった取り組みです。この度はありがとうございました。

成果・今後の展望

子ども靴を新たに開発したことは結果的に自社の軸である大人の靴の売り上げ増加につながった。また、今までは少なかった若い客層へのPRにもなった。今回の補助事業で作上げた子ども靴と絵本を用いて今後も新たな取引先の開拓を続けていく。また、異なるデザインの子ども靴や15cm以上のサイズの子ども靴の開発を計画している。

事業者情報：

株式会社エントアン

所在地：
赤山町4-7-46
TEL：
048-992-9500
HP：
www.entoan.com



生産性向上による 人気商品の安定提供を目指す



安心安全の『おやつパン』

小さなお子さまから年配の方まで、『毎日食べたいと思っていただけるおやつパン』を目指し、健康的で安心安全な食生活を地域の皆様に提供している。店名の『ひびのや』には、日々食べても飽きないという想いが込められ、小さなお子さまにもわかりやすい平仮名にしている。

焼菓子と天然酵母のパンは、こだわった国産・地元食材を使用しており、お客様の好みやアレルギーへの対応を迅速に商品に反映させることにより、地元だけでなく、遠方からのお客様にも愛されている。



取り組み内容

パン製造のための大型機械器具を導入し、生産性向上を図った。近年は、テレビ出演での知名度の向上や社会の生活スタイルの変化をきっかけに、お客様の来店数が2倍から3倍に伸びていた。しかし以前の製造体制では、パンの製造が追いつかず、開店2時間ほどで品切れとなっていた。そこで新たな機械器具を導入することにより、パンの製造能力を上げ、最も来店のある時間帯に合わせ、売れ筋商品を充実させる取り組みを行った。

また、それと併せて通販サイトの開設や環境を考えたエコポイントカードを作成するなど遠方のお客様やリピーターのお客様に楽しんでもらえる取組みを行い、地域とひとをつなぐことを図った。

事業者コメント

最新の大型オーブンを導入したことにより焼成時間が短縮、一度に焼き上がる生産数も2.5倍に向上しました。開店時間に合わせて焼き立てのパンや焼菓子をご提供出来るようになり、売り逃しを減らすことに成功しています。また、ご要望の多かった通販にも着手することが出来、実店舗へのご来店が難しいお客さまにもご好評をいただいています。

成果・今後の展望

最新型の機器を使用することにより、商品の焼きあがり時間短縮につながった。これにより、開店時間までに人気商品を揃えられるようになり、お客様のニーズに応えられるようになった。今後、さらにお客様に喜ばれるサービスの提供を行い、自店の発展を目指すだけでなく、地域とひとをつなぐまちづくりへの寄与も目指していく。

事業者情報：

おやつ工房ひびのや

所在地：
袋山339-1
TEL：
048-979-8048
HP：
<https://sorairo.shopinfo.jp/>



ホームヘルスケア領域への 参入を目指した新製品 「月経カップ」の開発・展開



医療機器とホームヘルスケア

医療機器の企画、開発、製造、販売を行う医療機器メーカーである。もともと金型製作職人であった兄・関根孝志と、医薬品・医療機器メーカー勤務であった弟・関根敦のそれぞれの強みを掛け合わせて平成28年に事業を立ち上げ、医療機器の事業を開始。創業時は、医療機器メーカーからの受託開発・製造を中心に事業を行っていたが、3年目以降は自社開発に着手し、LICトレーナーを発売した。ALS等の神経難病の患者さん向けの呼吸リハビリ機器であり、埼玉県主催の医療機器試作品コンテストにおいて準グランプリを獲得している。



取り組み内容

新たにホームヘルスケア領域の商品として、月経カップの開発を行った。
まず、設計フェーズとしてCADを用いて月経カップの設計を行った。事前にテストマーケティングを実施したレビューを反映し、サイズや形状等を検討した。次に、試作フェーズとして設計に基づき、金型を作成。金型作成は他社に委託。出来上がった金型を用いて数種類の硬度にてテスト試作を行った。自社工場内にクリーンブースを購入し、ブース内で試作した月経カップの仕上がり検査を実施。また、複数名のモニターを使用して機能面・手触り・サイズ感等の使用感を評価した。最後に、製品化フェーズとして生物学的安全性試験の実施や独立行政法人 医薬品医療機器総合機構へ製造販売届出書を提出。販売開始に向けて引き続き活動している。

事業者コメント

医療機器メーカーの作る安心の日本製「月経カップ」の企画・開発ができたことで、女性の使用する生理用品の選択肢の幅を伝えられる一歩となりました。生理期間を快適に過ごせる女性が増えることを願い、今後は販売力・認知度UPに尽力して参ります。

成果・今後の展望

女性向け雑誌やメディアからの掲載依頼が多数あり、収益・知名度ともに向上した。また、整理貧困問題の改善等の社会貢献にも繋がった。今後新たにSNSの活用・自社ホームページの拡充・自社ECサイト・楽天市場の立ち上げを今後の事業展開として行っていく。月経カップの露出を増やし、さらなる認知度を上げる展開を検討している。

事業者情報：

カーターテクノロジーズ株式会社

所在地：
大沢2-2-16
TEL：
048-993-4422
HP：
<https://carter-tech.jp/>



高度技術のPRに向けた ホームページ抜本的リニューアル



FAシステムの設計・制作・販売

昭和59年の創業以来、工事におけるFAシステムの設計、製作、販売をメインに事業展開をしてきた。メカトロニクス技術を駆使し、搬送システムやロボットシステムでコスト低減が図れる設備を提供し、また、部品組み立てや部品検査の高精度かつ柔軟な設備を提供し、お客様のニーズに応じている。また、6軸多関節ロボットと3Dビジョンカメラを用いたバラ積みピッキングシステムを開発、保有している。



取り組み内容

高度な自動化技術のPRに向け、広告媒体企業の協力を得てホームページのリニューアル化を行い、新しいホームページを完成させた。

これまでは既存のユーザーからの依頼が多数を占めていたが、当補助事業により、幅広く多くの方にシステム商品を閲覧して頂き、新規ユーザー取り込みに繋がった。

また、これまでのホームページにはなかった会社情報、事業内容、設備紹介、採用情報を掲載することで何を行っている会社かを、ユーザーや会社として求めている求職者にPRすることが出来た。自社内でホームページの更新をする機能を導入したことにより、今後も鮮度の高い情報をユーザーや求職者へ情報発信していくことが可能となる。

事業者コメント

補助事業を活用しホームページをリニューアルしたことにより、弊社の商品や事業内容がユーザーや求職者に分かりやすくアピールできるようになったと思います。今後、新規ユーザーの取り込みを目指して、新しい情報を発信していきます。

成果・今後の展望

ものづくりで培った技術を積極的にPR出来る様、随時、完成した製品や自動化設備をホームページに掲載を行う予定。これにより来期からの売上げ増加を目指す。

また、求職者向けに仕事内容の説明など、ホームページの内容を拡充し、新たに求職者の獲得を目指していく。

事業者情報：

京葉エンジニアリング株式会社

所在地：
花田4-15-13
TEL：
048-964-0701
HP：
<https://keiyo-e.co.jp/>



工程進捗管理の システム導入による環境構築



熱交換器の専門メーカー

昭和43年の設立以来、業務用熱交換器の専門メーカーとして、トップクラスの技術開発力、生産能力、品質保証体制をもっている。また、“個別対応型少量多品種生産”・“開発指向型OEM生産”を強みとしており、近年の多様化・高度化する顧客ニーズへと対応している。

熱交換器のほか、冷凍機器・空調機器等についても企画・設計から試作・量産までを一貫して行っており、迅速かつ的確に顧客ニーズに対応できる体制を確立することによって、幅広いお客様から信頼を得ている。



取り組み内容

製造各工程の進捗管理をするため、新たなシステム導入を行い、工程指示のペーパーレスと進捗把握のデジタル化の全社展開を行った。

近年、同社の強みである“個別対応型少量多品種生産”へ進出する企業が増えたため、生産体制を再構築する事が基幹事業継続・拡大の為の課題であった。工程の進捗管理をきめ細かく行い、タイムリーな対応ができるか否かで、仕掛停滞のロス増大になるか、スループットの向上で工場出荷量が増えるかのどちらかとなる。

本事業では、各工程にタブレット端末を設置し、既に導入している工程進捗管理ソフトと連携することによって、製造工程進捗把握のための環境構築を行った。進捗管理を把握する事で、更なる短納期対応が可能となる。

事業者コメント

今回補助金を活用させて頂いた事で、工程管理のデジタル化が進みました。工程投入情報やそれぞれの工程の手番の見える化、各工程の担当者ごとの作業着手・完了の状態を指示側と作業員側が共有出来て、生産工場との一体感も図れたと思います。今回の事業をきっかけにこれからは更なる生産現場の効率化を進めて従業員の満足度も高めていきたいと思っています。

成果・今後の展望

設備や作業者のリソースのフル活用が可能になった事で受注対応力も向上し、他社と差別化に向けて一歩踏み込む事ができた。

今後はデジタル化された情報の共有を進め、品質不良の低減や、作業手順の共有での多能工化の促進、属人化の解消等にも役立てて顧客からの信頼を高め、生産工程のスマート化を図っていく。

事業者情報：

サンライズ工業株式会社

所在地：
川柳町2-546
TEL：
048-988-1511
HP：
<https://www.sunrise.gr.jp/index.html>



SUNRISE
サンライズ工業株式会社

中華まん事業立上げ及び 商品開発・販売の為の 生産設備拡充



ふわふわのこっぺぱん

祖母が小売店を営んでいた影響もあり、幼少期より飲食店を開きたいという思いから令和元年10月に越谷市宮本町にこっぺぱんカフェをオープン。令和2年1月に越谷市越ヶ谷（新町商店街・旧日光街道）に移転。主にこっぺぱん・オリジナルドリンク・手作り雑貨の販売を行っており、自身の洋菓子店の経験を活かし焼き菓子・生菓子等を提供している。オリジナルメニューの改善・毎月新商品の提供をしている。「越谷鴨ネギこっぺ」が第二期こしがや愛されグルメに認定されている。



取り組み内容

中華まんの開発に向けてプレハブ冷凍庫とスチームオーブンを購入。

上記設備機器により、生産能力の確保・効率性の向上を図り、Shocomo独自の完成した中華まんを新商品として各イベントや催事出店・店舗販売などで販売。地域貢献や認知度・売上をのばす為活用した。

越谷特別市民のガーヤちゃんの足の形をしたクワイ入りカレーまん「ガーヤちゃんのあんよ」やオリジナルのアニマルまんを開発。プレハブ冷凍庫で十分な在庫をかかえる事ができたため、委託販売先のガーヤちゃんの蔵屋敷や、市内だけでなく市外でのイベント出店を実施。イベントを通して周知ができ、市外からの集客も増えた。

事業者コメント

補助事業を使用し、新たな事業として「中華まん」を販売致しました。販売先の拡大と生産性の確保ができ主力のコッペパンと併用し販売する事が可能となりました。お客様からも好評で、これから市外等にも積極的に販売して行きたいと思えます。

成果・今後の展望

プレハブ冷蔵庫とスチームコンベクションオーブンの導入により、生産個数が約30倍になった。このことを活かして、中華まんを更に知っていただくために各イベントで販売をしていき、お店と越谷の地域PRをしていきたい。また、いつでも手軽に購入できるように、1年中販売可能にするため、保存方法等も改良していく。

事業者情報：

Shocomo

所在地：
越ヶ谷2-4-22
TEL：
048-972-6018
HP：
—



足圧測定マシン導入による IT化・販路開拓



患者一人ひとりに合わせた施術

都内で8年間修業を積んだ代表が地元に近い越谷周辺の地元住民をメインターゲットに、2017年4月、越谷市上間久里にすばるはりきゅうマッサージ整骨院を開業。リラクゼーションを目的としたマッサージ店とは差別化を図っており、あん摩マッサージ指圧師、はり師、きゅう師、柔道整復師の全ての資格を保有している代表が患者に合わせたベストな施術をしている。ほかにもリンパ浮腫に悩む患者や学生のスポーツ選手への施術も行っている。地元だけでなく他市から車や電車・バスで来院する患者も増えている。



取り組み内容

足圧測定マシン導入によるIT化を図るため、足圧測定機（フットビュー）を購入し、社員2名とスタッフ3名で研修会を実施した。数名の患者へのテスト実施を行い、一般患者へ実施する体制を構築した。

足圧測定マシンを動作、取得したデータを管理する目的で新たにノートパソコンを購入し、足圧測定機の専用ソフトをインストールした。ソフトの設定を行って、治療院内だけではなく外部のイベントや持ち運びでも使用できるようにした。

さらに、足圧測定機の周知を目的として、チラシのデザイン作成及びチラシを製作し、近隣へ配布を行った。チラシを見た近隣の若い方が来院して足圧測定を体験しに来院するなど、新規患者の獲得へと繋がった。

事業者コメント

補助金をきっかけに当院の既存ビジネスの見直しと新たな事業目標を見つめ直すことができました。小さな整骨院ですが大手に負けないように差別化を図る上でビジネスパワーアップ補助金は大変助かりました。

成果・今後の展望

足圧測定機の導入で地域の中老年や若年層を取り込み、売上増加を目指す。また、足圧測定の結果をデータで管理して、患者様にわかりやすく治療の効果を伝えることで顧客満足度向上を図り、口コミや紹介等で患者数の増加を目指していく。コロナ感染拡大が落ち着いた後は、地域イベントやスポーツ団体、介護施設へ訪問して足圧測定を行っていきたい。

事業者情報：

すばるはりきゅうマッサージ整骨院

所在地：
上間久里159-1-101
TEL：
048-945-1104
HP：
<https://subaruharikyuu.jimdofree.com/>



駐車場改修とテイクアウト対応 もっと！愛されグルメ店へ！！



地域の皆様に愛される店づくり

2000年に創業以来、地域に愛される飲食店を目指し営業。

「地域の皆様に愛される店づくり」をモットーに、そば本来の持つ美味しさ、コシ、香り、のどごし、ほのかな甘みをお客様に味わっていただくという想いで地域の食材を活用した料理を提供している。

平成26年にご当地グルメ「こしがや鴨ネギ鍋」が埼玉県の埼玉S級グルメに認定。また、平成30年には、「こしがや鴨ネギ鍋」および「鴨すき」が越谷市のプロモーション事業・こしがや愛されグルメに認証。「鴨すき」は同認証グルメの中から、ストーリーアワードを受賞した。



取り組み内容

小人数グループ等での利用による自家用車での来店需要増に対応するため、駐車場スロープの工事を実施。駐車スペースを確保するとともに、自家用車での来店者への安全性確保に繋がった。また、コロナ禍で需要が高まった新規テイクアウト商品用の材料及び仕込み品の保管のため、新たに業務用冷蔵庫を購入した。テイクアウト商品を安定的・衛生的に販売することが可能となった。テイクアウト商品を購入した新顧客が店内利用へと繋がるケースや、店内利用客が土産にテイクアウト商品を購入するケースも増え、売上に貢献している。

更に、顧客獲得のため、客席に店のSNS登録用のQRコードを設置。郷土史に対して興味を抱くような内容のメッセージを配信することで需要の高まりを促し、店のブランドイメージを確立させた。

事業者コメント

安全に利用できる駐車場はお客様から大変評判も良く駐車台数も増加したため売り上げに貢献しています。新規テイクアウト商品の開発は郷土史と絡める事で新たなお客様とのコミュニケーション育成に繋がりました。またSNSを使用して郷土の情報を積極的に発信していくことが、郷土愛×飲食店という新しいビジネスへと発展しました。

成果・今後の展望

駐車場スロープ工事や、テイクアウト商品の安定的な販売等により今まで以上に気軽に普段使いできる店舗へと進化した。

今後はアフターコロナを見据え店から外へ強力に当店の魅力を発信していく。

地域とのコミュニティーの強化を目標に、店舗の発展と地域の発展に寄与していきたい。

事業者情報：

そば処 久伊豆

所在地：
東越谷4-24-6
TEL：
048-960-5388
HP：
—



WEBを活用した 新たな情報発信と出店



笑顔をつくる『キッチンカー』

キッチンカーにて、クレープを主体としたカフェと雑貨の販売を行っている。大学や病院、福祉施設、イベント等への出店を行っており、子どもから高齢者にまで幅広く愛されている。

キッチンカーでは、飲食だけでなく、ハンドメイド雑貨の販売も行っている。レンタルスペースとして作家による作品の販売を行い、「動くレンタルスペース」は他にはない唯一無二の取り組みとなっている。また、福祉施設への「飲食買物の提供活動」や子供への「仕事体験のワークショップ」など独自のサービスを数多く行っており、利用者からは好評を得ている。



Delivering a delicious and fan smile

取り組み内容

出店情報の発信や待ち時間の解消に対応するため、WEBでの情報発信や新たな予約システムの構築を行った。

キッチンカーの一番の課題は、出店日や場所、メニューが伝わりづらいということである。また、病院等の施設で出店する際も、お客様が来店する時間が休憩時間に集中するなど、待ち時間が長くなってしまいうことも課題の一つであった。

そこで、本事業では、新たなHPを作成し、SNSを通じたWEBマーケティングに基づいた広告を出すことで効果的な周知を広げた。また、テイクアウトの予約システムを作成し、新たに導入することで、お客様の利便性を向上に取り組んだ。

事業者コメント

パワーアップ補助金の活用により、ホームページのリニューアルや予約システムのサイト、オリジナルの動画ができました。今後はこれらを上手に活かしていきます。この補助金は外注や物品購入だけでなく、持続的に事業を続けていくための人材育成の研修費にも使用できる点がとても良く有益でした。

成果・今後の展望

HPやSNSを通じた情報発信を行うことにより、新たな顧客の獲得につながった。また、テイクアウトの予約システムを導入することにより、お客様を待たせることなく対応することが可能となった。

今後もWEBを積極的に活用し、新たな顧客を獲得するとともに、お客様の利便性を考え、お店のファンを獲得していく。

事業者情報：

Tスタイル

所在地：

川柳町4-245-1-625

TEL：

050-6864-4028

HP：

<https://t-style-zakkafe.com/>

<https://tstyle.take-eats.jp/>



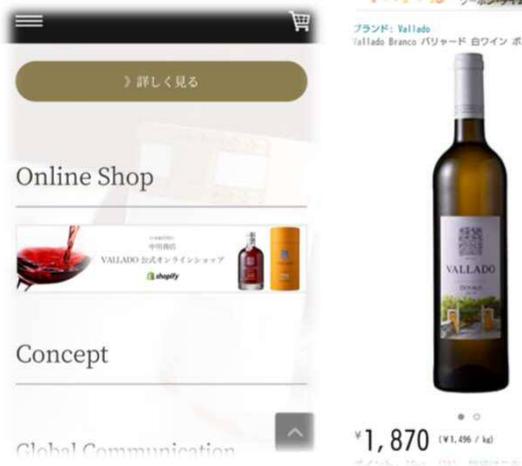
(予約システムサイト) 15

WEB広告によるポルトガルワイン VALLADO 販路拡大事業



ポルトガルワイン販売

1957年に越谷市大沢に酒類販売業として設立。2019年より現社長の「真に価値のあるものを紹介したい」という想いを実現するため、これまでの民間経験等で築いた人脈・知見によって発掘したポルトガルワインやバングラデシュ製陶磁器の販売及びアパレル製造の仲介を開始。2020年4月にポルトガルワインVALLADO社との間で対日独占輸入代理契約を締結し、5月よりVALLADOの販売を開始。「未だ見ぬもの、本当に価値のあるものを皆様のもとへ。その発見のお手伝いをさせていただきます」という企業理念のもと、魅力的な商品を提供している。



取り組み内容

これまで自社での課題であった、ネット・web上での販路拡大販路拡大のため、自社webサイトの改修・改善作業、ネットショップ出店のための商品撮影・画像作成・企画、SNS広告、WEB雑誌広告掲載を行った。自社サイトの充実及び魅力度のアップを実現出来、より多くの客先を呼び込むベースが出来た。また、ネット広告及び広告掲載のベースが出来、より多くの客先に商品の魅力を広める事が可能となった。また、令和3年11月22日東京・渋谷TRUNK HOTELにてポルトガル大使館主催で行われた業者向けポルトガルワイン試飲会に出展・参加し多くの潜在客先から引合いを受け、受注に繋がった。さらに、越谷の飲食店も数多く登録をしている「こしがやWEB」に登録。市内飲食店向けに「こしがやWEB」を通じて当ポルトガルワインの認知度を向上させた。

事業者コメント

ポルトガルワインVALLADO販路拡大事業を取り上げ戴き、自社サイトの充実、shopifyやamazonを通じてのネット販売、LINE等SNS経由の種々情報発信も本格化出来、今後の事業展開の大きなプラットフォームとなりました。引続き頑張ります。

成果・今後の展望

今回ネット販売上必要な実質的第一歩を踏み出す事が出来たので、ネット情報の更なる充実、魅力度の更なるアップ、ショッピング利用の簡易性の向上を行い、実績を上げたい。また、代表取締役・中川訓氏は一般社団法人日本ソムリエ協会のソムリエ認定を受けた。ワインインポーターであるソムリエが自信を持って推薦するポルトガルワインVALLADOをより広く認知してもらおう努力を続けていきたい。

事業者情報：

株式会社中川商店

所在地：
大沢2-4-33
TEL：
048-975-9882
HP：
<https://www.nakagawa-company.com/>



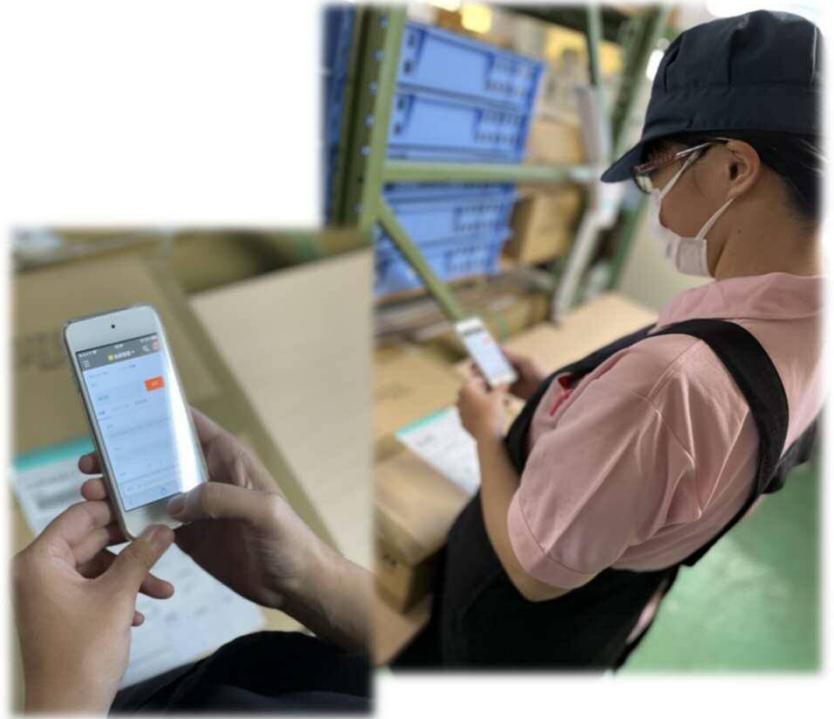
新たな管理システム導入による 社内体制の再構築



多くの特許技術を持つプレス加工

1971年の創業以来、各種素材のプレス加工を行っている。フィルム、ウレタン、フェルト、ゴム、シール等の型抜き加工技術に定評があり、型の設計から工程設計部品製作にかかわるまで受託製造を行っている。

「布生地 of 形状記憶方法」、「ポリプロピレン不織布 of 形状記憶方法」など多くの特許を取得しており、この技術を使った「おくり鳩®」や、日本の文化「折形」を継承する「ORU-KOTO®」、また、その技術を応用した商品、布の時計「k'clock」は、国内、海外メディアからも多く取り上げられている。



取り組み内容

工場内の在庫・受発注状況の管理システムを導入し、社内体制の再構築を図った。

新型コロナウイルス感染症の拡大により、工場内では感染症対策を行っていたが、人が直接行わなければならない作業が多いことが課題であった。そこで、本事業では在庫・受発注状況のクラウド管理システムを導入して、社内体制の再構築を行った。現行の資材データを新たに導入した在庫管理システムと共有することにより、工場内の情報を他の場所からでも確認できるように構築した。また、社内だけでなく、取引先企業との管理システムの連携を行うことによって、「工場の見える化」を行った。

事業者コメント

本事業で導入した在庫管理システムは「5WIH」を意識し、iPod touchの機能をフルに活用しました。

ビジネスサポートセンターこしがやで計画の確認をいただいたことで、生産性改善効果の試算まで行うことができました。

成果・今後の展望

社内体制を再構築することにより、感染症対策を行うことができた。また、現場での無駄の削減につながり、生産性向上につながった。取引先との管理システムの連携は、取引先からの信頼を得ることにつながり、新たな売上につながった。今後も更なる業務改善につなげる。

事業者情報：

中島プレス工業有限会社

所在地：
増森2544番地
TEL：
048-964-9924
HP：
<https://www.nakajimapress.jp/>



新栽培システム導入による 販路開拓と新品种導入



関東最大級のいちごタウン

2014年からいちごの栽培・出荷・販売に必要な技術・知識の習得に取り組み、2017年1月よりいちご生産団地組合の一経営体として、栽培管理を行い、いちご狩りの提供やいちごの直売を行う個人事業として独立創業。栽培面積約1200㎡、栽培株数8000株、栽培品種2品種（紅ほっぺ、かおりの）の栽培を行っている。

メイン事業は多いシーズンで約35,000人の来園がある越谷莓タウンでの観光農園・直売であるが、市内スーパーや洋菓子店等への出荷販売も行っている。



取り組み内容

ビニールハウスを新設し、新栽培システム（ネオサンアップシステム）を導入。いちご生産施設が完成したのち、人気品種である埼玉県オリジナル品種の「あまりん」の栽培を開始。あまりんを2700株と紅ほっぺ2400株の栽培を実施した。

コロナウイルスの影響で自宅で高級な果実を楽しみたいという需要が高まっている中、あまりんの栽培を開始することでそういったお客様へのニーズに応えることが可能になった。

また、新栽培システム導入により、生産性が向上するとともに、高品質のあまりんの栽培も可能となることで、出荷事業の拡大が可能となったことから、新たなスーパーマーケットへの出荷を開始した。

事業者コメント

観光農園での集客が安定しない状況が続いており、補助金を活用し、出荷専用ハウスに新しい栽培システムを導入しました。経済振興課・コーディネーターの方と相談して現状を理解し、計画を立てることができました。この経験を活かしながら、今後も越谷市の特産品を販売していきたいと思えます。

成果・今後の展望

新品种の栽培・販売を行うことで、売上向上に繋がった。今後はパートや社員の雇用により、更なる収穫増加や安定的な配達を可能にしていく。また、今後あまりんの冷凍いちごを製造し、あまりんを使用したお菓子やジャム等の販売を目指す。更に、インターネット販売を目指してホームページやSNS開設等にも取り組んでいく。

事業者情報：

越谷いちごタウン 前田 剛明

所在地：
増森1丁目41（越谷いちごタウン）
TEL：
048-965-1514（越谷いちごタウン）
HP：
<https://ichigo-town.com>



宣伝ツールの作成と ワークショップによる販路開拓



住・食・農の3本柱

2015年に当時所属していた自然農で米や大豆づくりも行う建築設計事務所にて設計・監理を担当した「WAnest」が蒲生に竣工したことをきっかけに、それまでイベント出店やケータリングを行っていた「こにまるカフェ」名義の実店舗をWAnest内にオープン。その後イベント出店等の繋がりで畑を借りることができたため、無農薬、無化学肥料、不耕起で固定種による野菜作りをスタート。2016年に独立し一級建築事務所「まるまる舎」を開設。越谷市を中心とした住・食・農を3本の柱に据えた事業の展開をしている。



取り組み内容

現在行っている事業である食×農×住の3本の柱が断片的であり、繋がりや循環が認識されていないという課題を解決するため、ロゴ、ホームページ、パンフレット、名刺を作成した。県内約40店舗及びイベント出店等で約900枚のパンフレットを配布した。また、カフェ事業において、デリ製造及び販売、テイクアウトを促進するため、シーラー、食品表示ラベルプリンタ、Airレジ、iPadを導入。さらに、デリ販売やイベント出展時のPOPやメニュー表作成のためにIllustratorとPhotoshopのソフトウェアを導入。視認性の高い情報提供が可能になった。設計事務所への顧客導入や販路開拓のため、大豆から納豆を作るための発酵器づくり等のワークショップも開催した。

事業者コメント

新たにロゴ・ショップカード・ホームページを作成した事で視認性の高い情報提供が可能となり、食×農×住、3事業の情報の混在が改善され、コミュニケーションの機会が創出されました。機器導入によって販路開拓やワークショップ開催に繋がりました。

成果・今後の展望

宣伝ツールの導入により、認知度向上に繋がったことや、ワークショップ開催により顧客とのコミュニケーションの機会が創出された。今後は更なる販路開拓を目指すことや、デリ販売の売り上げ向上を目指す。将来的には加工品のネット販売や、セット野菜の定期便、設計事務所を併設した加工場兼店舗のオープンに併せたスタッフの雇用を行っていく。

事業者情報：

まるまる舎（こにまるカフェ）

所在地：
大里208-1-106
TEL：
048-974-9087
HP：
<https://marumarusha.com>



スポーツジム店舗の 感染防止対策とシステム導入



ジム・整骨院・食料品販売の 3つの事業を展開

2011年に個人事業としてみのわ整骨院を開業。2013年に株式会社MILLとして法人化。北越谷駅東口徒歩5分の立地に店舗を構える。1階に「直送食材専門うか」、2階に「みのわ整骨院」、3階に「MILL SPORTS GYM」を設置している。「直送食材専門うか」では米を中心とした食料品を無人で販売している。「みのわ整骨院」では予約優先制で柔道整復、マッサージ、鍼灸などの施術を行う。「MILL SPORTS GYM」では会員制でスタッフによるトレーニングサポートを受けることができる。



取り組み内容

「MILL SPORTS GYM」においてコロナウイルス対策の為、スタッフが会員に行う補助サポートが最小限で済むよう、初心者でも扱いやすい器具を導入。器具を増やすことにより、待ち時間の短縮や分散を促し、密の防止に繋がった。
また、これまで総合受付にて会員カードを提示して入出、会員カードを手渡しで退出するという仕組みだったが、非接触型入退室管理システムを導入することにより、スタッフと会員のやり取りをなくし、スムーズな入退出を可能とした。自動ドアも連携しているため、会員以外は出入りできない。営業時間を大幅に拡大し、スタッフがいない時間での営業も可能とした。
さらに、会員の密を防止し、適度な間隔を保つことと、導線を確保するため、観葉植物を設置。空気清浄効果も期待できる。

事業者コメント

今回当社ではコロナ禍で低迷し出したサポート付きトレーニングジムの再建をするチャレンジをさせていただきました。補助していただくことは金額だけでなく、助言やスケジュール管理、経営面と多岐に渡り、一年間本当にお世話になりました。一緒に話すことで実現に向けて一歩一歩進んでいくことが実感でき、とても感謝しています。これからも何か始めたいときは相談に行きたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

成果・今後の展望

コロナウイルスの感染についてまだ安心できない状況のため、①整骨院②スポーツジム③食品販売の3つの事業に分散させることで、災害にも強い安定した会社づくりを行っていきたい。そのためにも今回のような補助金活用に今後もチャレンジしたい。計画作成を通してやるべきことが視覚的にわかりやすくまとめられるため、社員への周知もしやすいことがわかった。

事業者情報：

株式会社MILL

所在地：
埼玉県越谷市大沢3-28-5
TEL：
048-940-2427
HP：
<http://mill-sportsgym.com/>



ニッチなマーケットでの 顧客ニーズの掘り起こし



小型NC加工機メーカー

昭和56年の創業以来、一貫してNC（数値制御）機器に関する製品の企画、製造、販売を行っている。同社では、開発から保守まで一貫した体制により、高いユーザビリティを実現し、顧客から大変好評を得ている。

弊社では少数精鋭の体制を活かして、ユーザー目線でニッチなマーケットのニーズを掘り起こし、確実なユーザー層の確保を行っている。製品は大型機に負けないスキルを持つNC加工機や圧倒的なシェアを持つNCデータ転送機などがあり、いずれも顧客の生産現場での省エネ、省コスト、省スペースを実現している。



小径長尺ロッド切削加工機の開発



小型NC加工機 MM100EX

取り組み内容

小型で安価な『小径長尺ロッド切削加工機』の開発を行った。

これまで同社に寄せられていたニーズの中で、「小径で長尺のパイプ、ロッド材料」の正多角形や真円／非真円形状の連続外周、切削／研削による成型加工、外周の穴あけ加工の要望があった。市場でのニーズはそれほど多くないとの判断であることから、積極的な開発は行っていなかったが、最近、CFRP材（カーボン繊維強化プラスチック）の、医療機器、航空機、スポーツ用品等への応用分野において長尺ロッド材加工のニーズが出始めている。小さなニーズをとらえ育てていくという弊社の経営方針に合致したテーマであることから、小型で安価な『小径／長尺ロッド切削加工機』の開発を行った。

事業者コメント

具体的な用途として釣り具メーカーとタイアップしてCFRPのソリッド材を多面テーパ加工し、これまでにない強度を持ったフライロッドの部品を試作しました。今後はさらに応用分野を広げる営業活動を展開していく予定です。

成果・今後の展望

本事業で行った製品開発では、ニッチなマーケットでの顧客ニーズの掘り起こしをすることにより、競争力のある製品を作り上げることができた。今後は本製品を軸にした新たなビジネスモデルを構築していく。

事業者情報：

モディアシステムズ株式会社

所在地：
東越谷10丁目4番地2
TEL：
048-971-6341
HP：
<https://www.modia.co.jp/index.html>

人気商品に代わる新たな商品開発と ポストコロナを見据えた効率改善



地元から愛される老舗日本蕎麦屋

創業32年の老舗日本蕎麦屋。地域密着型の飲食店として地元の住民から長く愛され続けている。

創業時から継ぎ足しているかえし（つゆの素）や、出汁、蕎麦は、品質にこだわった材料を厳選し、毎日独自の配合ブレンドを行っている。『鴨汁せいろ』や『鴨南蛮』は、特にお客様から好評を得ており、一番の人気商品となっている。

創業当時から誰でもが利用しやすい価格設定にすることにより、地域住民の食生活を豊にし、地域に欠かせない店の一つとなっている。



取り組み内容

新メニューの開発と店舗の作業効率の改善を行った。

店一番の人気商品である『鴨汁せいろ』や『鴨南蛮』には、これまで、埼玉県産の合鴨のもも肉を使用していたが、一時的に仕入れができない状況となってしまった。そのため、鴨肉に代わる新たな人気商品を開発する必要があり、低脂質・高たんぱく質のサラダチキンを使った新商品の開発を行った。低温調理による独自の調理を加えることで他では味わえない商品を創作した。

また、新型コロナウイルス感染症の影響を考慮した店内の感染症対策や、経理作業のデータ化など、作業効率の改善に取り組んだ。

事業者コメント

パワーアップ補助金を利用させていただき、お客様に安心してお店をご利用していただける環境を整える事ができました。今後もお客様に喜んでいただけるメニュー開発および感染対策に取り組んでいきたいと思っています。

成果・今後の展望

新たな調理器具を導入することにより、鶏むね肉を使用した新たなメニューを開発することができた。また、店内の非接触型の設備等を導入することにより、新型コロナウイルス感染症対策と同時に業務の効率化ができた。今後もお客様の要望に沿ったお店づくりを継続し、地域に欠かせない店舗づくりを行っていく。

事業者情報：

やなぎ家

所在地：
蒲生旭町6-38
TEL：
048-986-3600
HP：
—





発行：令和4年8月