

お客様目線の店作りでファンを獲得 大心産業 株式会社

飲食業

CASE
22



大分県内に焼肉店「韓国苑」を9店舗展開。徹底した品質管理によって提供する肉はもちろん、手作りにこだわった充実のサイドメニューや、お子様連れで楽しめるキッズパークを併設するなど、お客様サービスを徹底することで多くのリピーターを獲得している。人材育成に力を入れていて、徹底したオペレーションにより「いつでも・どの店舗でも変わらない安心とおいしさ」を実現。2020年にとんかつ専門店、2021年に唐揚げ専門店や鶏料理店と新業態の店舗をオープンするなど、時代の流れによるニーズに対応する事業を展開している。

コロナ 対策 レポート

焼肉弁当などのテイクアウトメニューを新発売。とんかつや唐揚げはテイクアウトというコロナ禍のニーズと合致して売り上げを伸ばした。店舗では、焼肉店ならではの換気設備に加え、タブレットオーダーシステムや座席が区切られている点に安心感をもって来店するお客様も多かった。



未来への ステップ

飲食店のみならず、精肉卸業や宿泊温泉施設などさまざまな事業の展開によって、多角的な視点で店作りを捉えることができ、サービス向上にもつながっている。焼肉店を軸としながら新業態への挑戦を続け、お客様満足度アップを目指す。



CASE
23

地元産ニラの商品化で世界を目指す 株式会社Log Style

飲食・食品加工業



「元祖辛麺屋 枳元大分」を大分市2店舗、別府市1店舗運営をしている株式会社Log Style。飲食事業のほかに、クリエイティブ事業としてニラ醤油の製造を行っている。「必然のニラ醤油」は辛麺の食材でもあるニラの茎の部分を使用している。今まで茎の部分は廃棄されていたが、まかないとしてスタッフが作ったことで商品化とされた。また、大分市が主催するおおいたデザイン・エイド2021パッケージデザインコンテストにてニラ醤油のパッケージデザインが最優秀賞を受賞した。メインの飲食事業とニラ醤油の製造の両輪で成長していく。

コロナ 対策 レポート

飲食店への出荷が減ったという農家さんの声もあり、茎と葉っぱを組み合わせた「みんなのニラ醤油」と絶妙な辛さがクセになる「辛のニラ醤油」を新たに商品化。またニラ醤油専用の工場を新設し量産体制を整えた。



未来への ステップ

飲食事業である「元祖辛麺屋 枳元大分」では、変化していく消費者のニーズを掴む為に、更なるチャレンジを実行する。製造部門では「世界に大分のニラを！」を目標に全国そして世界に向けたものづくりを進めていく。



株式会社Log Style

住所 大分市松原町1丁目3番2号
TEL 097-578-7309
URL <https://masumoto-oita.com>
設立 2013年 従業員 70人