

株式会社ティーネットコーポレーション ラーメン店「らー麺 熱男」

店長の梶川さんに飲食店業態転換支援補助金の活用についてお話しをお伺いしました



・お店の紹介をお願いします

4種類の色をメニューとして味にこだわりを持ったラーメンを提供しています。

白＝豚骨醤油

黒＝ブラック醤油

赤＝坦々麺風

黄＝カレー

店名のとおり「熱い気持ち」を込めて作っています。



・どのような転換をしましたか

「喫茶店」から「ラーメン店」へ転換しました。

今までのランチ営業の経験を活かしながら、メインとなるラーメンに加え、アイドルタイムには「かき氷」「コーヒー」などを提供できる二面性を持った店舗を展開し、時間帯によって異なる客層から顧客を獲得していきたいです。





・オープン後の状況はどうか

コロナ禍の時短営業の中では、想定を上回る客足があります。餃子、からあげのテイクアウト窓口を設置しており、近所の会社の方がランチ時間買いに来たり、主婦の方も夕飯用などに買っていかれます。リピーターも増えていて今のところ順調だと感じます。



・ウィズコロナの時代、今後の店舗運営をどのようにされますか

時短営業が継続する中、ディナーで売り上げを確保しづらい状況です。ランチ営業に力を入れながら「かき氷」などおやつ時間帯にも顧客を獲得できる手段を探していきたいです。



・当補助金をどのように活用しましたか

「券売機」や「冷水器」を購入しました。人件費の削減と作業の効率化、また、できる限り店員との接触を減らすことで、感染対策としても効果を発揮しています。



「ら一麺 熱男」 豊橋市馬見塚町313番地

当補助金の詳細は
ホームページでも
ご確認いただけます

