

せいろご飯「日吉丸」

店長の牧野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

自慢はやはり日吉丸名物「せいろご飯」です。3種類の定食を用意しており、中でも「鶏そぼろと煮穴子のせいろご飯」は大人気です！季節のせいろご飯は今の季節だと、牡蠣、白子、カニ、イクラになるので豪華になりますよ。せいろご飯以外にも、どて井定食やどて串カツ定食、牛すじカレー定食をランチメニューとしてご用意しております。



・どのような転換をしましたか

もともと夜営業のみの居酒屋として営業してきましたが、新たに11時半～14時半(14時ラストオーダー)までランチ営業を始めました。新型コロナウイルス感染症の影響により、お客さんの数は減ってしまい、売上も大幅に減少してしまったためです。何とかして新規のお客さんの獲得と事業継続を図っていきたいと考え、今回ランチ営業にチャレンジすることに決めました。



・せいろご飯の特徴は？

蒸気で加熱する蒸し料理の1つです。仕込みが大事で、錦糸卵も1枚ずつ丁寧に焼いています。意外と繊細な食べ物なんです。せいろ（蒸籠）を使って蒸すことで、食材本来の旨みを引き出してくれると同時に、風味も楽しめます。またご飯自体もふっくらと美味しく仕上がるのが特徴です。



・当補助金をどのように活用しましたか

今回新たに始めたランチ用の「蒸籠セット」や「キャッシュレス対応レジ」などを購入しました。レジを変えたことで客席からお客さん自身で注文できるようになったため、感染対策にも繋がっています。



・オープン後の状況、これからの目標

1日10人くらいきています。既に来ていただいたお客さんで2回、3回リピーターになってくれている方もいます。嬉しいですね。売上を伸ばしていくためにはランチを始めたと知ってもらうことが必要なので周知に力を入れていきたいと思っています。「蒸籠」の特徴を活かした「しゅうまい」とかメニューも増やしていきたいですね。ウィズコロナ時代、お客さんの引きが早いので時代に合うような形でこれからも頑張っていきたいと思っています。



せいろご飯「日吉丸」
豊橋市西小池町66-2番地

当補助金の詳細は市ホームページへ→

