

2 鶏専門家 一本気

- 【代表者】 代表 有川 光誠
- 【所在地】 児湯郡高鍋町大字高鍋町 900 番地 1
- 【電話番号】 0983-23-7402
- 【ホームページ】 <https://ippongi-officail.jp/>
- 【業種】 762 専門料理店
- 【経営革新計画承認日】 令和6年4月24日
- 【経営革新承認期間】 5年
- 【経営革新計画テーマ】
飲食店事業者から食料品製造業への事業再構築



【経営革新計画の概要】

弊社は、鶏料理専門の飲食店として 2008 年に創業し、町内の企業や団体から歓送迎会などの大人数の宴会は、「一本気」と認知していただいています。

コロナ禍においては、店舗売り上げは激減しましたが、2017 年からふるさと納税返礼事業者に登録していたこともあり、「鶏炭火焼きの冷凍パック」などを全国の消費者から応援消費していただき経営の大きな助けとなりました。

しかしながら、加工品の受注が増加したことで、飲食店の営業時間外に飲食店の厨房で店主一人が手焼き加工して販売することは困難になっていました。

そこで今回、新たに生産加工場を建設し、3名体制の手焼き、複数人でのパック加工を行う食料品製造業者へ事業再構築を行います。

これにより、加工品の生産効率が向上するとともに、贈答用品や地元スーパー向けなど顧客ニーズに合わせた商品ラインナップの充実を図り、より一層売上利益の向上を図ります。

※当社の強み：店主自ら、長年の目利きで、旨味・甘みのバランスのとれた、肉質の優良な鶏だけを選び抜いています。新鮮さを最大限に保つため、その一切の工程を外に任せず、すべて自社で手掛けます。

捌きたての鶏だからこそ実現する、極上の食感をお楽しみください。

【新商品】地頭鶏めしの素	【新設備】真空包装機 (V856W)
	
<p>内容量：300g 価格：918円 特徴：<u>みやざき地頭鶏を100%使用し</u>、 椎茸とゴボウと出汁の効いた 「めしの素」の冷凍食品</p>	<p>袋詰めした商品を並べ、蓋を閉じるだけで15秒で同時に10パックの真空包装が可能な機器。</p>