

コロナで客足激減

豪華弁当で活路

加賀料理 秋月（金沢市）

コロナ禍で苦境に立つ事業者は数多ある。一方で、逆境に強い経営体質に生まれ変わった企業も多い。加賀料理 秋月（金沢市）もその一つだ。来店客の6割強を占めた観光客が途絶え、店をたたむことも考えたという状況を救ったのは、一つのお弁当だった。

廃業がよぎった

金沢の人気観光地、ひがし茶屋街近く。今年で創業33年を迎えた秋月には、いつも団体客を乗せた大型バスが止まっていた。2代目主人の西田純さんが「おかげさまで年末年始も休まず営業するほどでした」と言うように、店内は県外客で活気にあふれていた。

ところが、コロナ禍で状況は一変する。キャンセルの電話が鳴りやまず、あつという間に予約はゼロにな

った。女将を務める妻美音さんは振り返る。

「仕事がないことが、こんなに辛いとは思いませんでした。従業員のモチベーションもどうやって保てばいいのか分からない。そういう状況がいつまで続くか分からなかったので、廃業が頭をよぎったこともありました」

企業や学校から注文

取引する銀行の紹介を受けて、石川県信用保証協会の専門家派遣制度を利用することになったのは昨年春。見よう見まねで弁当販売を始めた頃だった。派遣されてきた飲食コンサルタント山崎英樹さんからのアドバイスは、「秋月さんならもっと豪華なお弁当でも売れますよ」。半信半疑で価格設定を見直し、新たに2000〜3000円台をメニューに加えた。すると、思わぬところから注文が入った。

「企業や学校、公民館などからお問い合わせをいただく機会が増えました。一般のご家庭からの注文が多い

とと思っていたので、そういう需要に驚きました」（美音さん）

手書きのメッセージ

現在、取り扱うのは1000〜4000円台と幅広い。自家製のローストビーフやローストポークが好評で、彩り豊かな盛り付けが食欲をそそる。

「地元のお客様に本当に支えていただいた」と感謝の思いを新たにする西田さん夫婦



その味は口コミで評判を呼び、客層はさらに拡大。山崎さんに相談しながら何度も作り直したチラシ効果もあって、リピーターの確保につながった。注文があった全ての弁当に添えられた、美音さん手書きのメッセージに心打たれ、営業を再開した店で食事を楽しむ人も増えているという。

純さんが今、意欲に燃えているのが予約受付中のおせち料理だ。山崎さんの提案で昨年、初めて販売したところ、地元の森山町校下を中心に人気を集めた。「今年はお客様からの要望にお応えして二段重をラインアップに加え、よりご満足いただけるようにしました」と腕をまくる。

コロナで変わった

観光客が金沢に戻り始め、秋月もかつてのにぎわいを取り戻しつつ

ある。「保証協会の皆さんと山崎先生の支援で、弁当事業が経営の柱の一つに育っています。最初は先生の話も半信半疑でしたが、信じて頼って本当に良かった。コロナが私たちに変わるきっかけを与えてくれました」。西田さん夫婦が今、そう言うて前を向けるのは、苦しい時に支えてくれた地元客と、一緒に乗り越えた従業員ののおかげでもある。感謝の思いを胸に、最高の料理とてなしを提供し続ける覚悟だ。

パブリシティ企画

今年ラインアップに加えた二段重「匠」(22,500円)

昨年好評だった秋月のおせち料理一段重「極」(14,500円)



店内ではこれから「カニづくし御膳」の提供が始まる

そのお悩み、相談してみませんか？

石川県信用保証協会では、事業者の皆様の課題解決に向けて専門家を無料で派遣しています。ぜひ一度、ご連絡ください。

あなたに寄り添う

石川県信用保証協会 Tel. 076-222-1550

石川県信用保証協会 検索



加賀料理 秋月

金沢市森山1丁目2-18
電話 076(251)5533
営/昼 11:00~14:00
夜 17:00~21:00
休/火



おせち料理やお弁当の詳細はHPへ

