

ACE STUDENT CONFERENCE BUSINESS PROBLEM SOLVING CONFERENCE

1。店舗名 / Name of Shop

よすが(居酒屋)・店主(後藤早苗)・炭焼き担当(けんちゃん)

Name of restaurant: Yosuga (izakaya)

Owner: Sanae Goto

In charge of charcoal grilling: Ken-chan

2。店名由来 / Origin of Shop Name

人と人のご縁を大切にしていきたい。『縁』という字を使いたいと思ったのですが、「えにし」「えん」など、店舗名としてよく使われていることもあり違う読み方はないものかと探していたら「よすが」という読み方もあること知り、更に意味も「頼りになる」「よりどころ」というまさに私が目指している店の在り方を象徴しているようだったので、この店名に決めました。

We want to cherish the relationships between people. I wanted to use the character 'en'. I wanted to use the character for 'En', but I was looking for a different way to read it, as it is often used in shop names such as 'Enishi' and 'En'.

When I was looking for a different way to read the character, I found out that there is also the reading 'yosuga', which also means 'dependable' and 'yorigokoro', which is exactly the kind of store I am aiming for. I decided on this name because it seemed to symbolize the kind of shop I was aiming for.

3。客層ターゲット / Target Clientele

当初想定していた40歳前後の客層は狙い通りでした。

営業していくうちにわかったのですが、店主と同じ年齢層が店に定着してくれるようです。

The clientele of around 40 years old that I had initially envisaged was exactly what I was aiming for. I found out over the course of the business that people in the same age group as the owner seem to settle in the shop.

4。営業時間・定休日 / Hours of Operation

月曜日～土曜日 18時～22時・

日曜日・祝日 OFF

OPEN: Monday to Saturday: 18:00-22:00

CLOSED: Sundays and public holidays

5. 営業形態オペレーション / Business Operations:

午前中買い出し、14時までにおばんざいを完成させて写真と動画撮影18時から店主一人で営業を開始します。けんちゃんが昼の仕事を終わらせて19時までに駆けつけてくれます。

I do grocery shopping in morning, complete the seasonal dishes by 14:00, take photos and video and upload them to Instagram and the line group.

The shop opens for business from 18:00, with the owner alone. Ken-chan finishes his day job and arrives at the restaurant by 19:00.

6. コンセプト / Concept:

一人で食事をするが多くなっている昨今、会話をしながら誰かと楽しく食事ができるような場所を提供していきたいと思いました。

Nowadays, more people are eating alone, so we wanted to provide a place where people can enjoy a meal with someone while having a conversation.

7. バックグラウンド / Background:

私はもともと一人行動が好きで、色々な所に立ち寄り楽しんできたのですが、それができない人たちがいて、一人で気軽に出かけたいという願望があることなどを知りました。

私が気ままな行動をとることがきっかけとなり、周りの人達から生活が活動的になったと言われたことがあります。

人を変えることはできませんが、きっかけを与える行動はできるのではないかと思うようになりました。

子供たちの育児も終わり、自分だけの人生を考えてもいいタイミングだったので(事業に失敗しても子供たちに迷惑が掛からない)、思い切ってやりたいことリストを作り、現在に至ります。

I have always liked to be on my own, and I have stopped at many places and enjoyed myself, but there are people who find this difficult to do. I wanted to create a place where people can enjoy eating alone.

I have been told by people around me that my casual behavior has triggered them to be more active in their lives.

I can't change people, but I have come to think that I can act as a trigger.

I had finished raising my children and I felt that it was the right time for me to think about my own life (and not bothering my children if the business failed).

I took the plunge and made a list of things I wanted to do, and here we are today.

8. 店舗探し / Finding a Shop

私が一人でもやっていけることを大前提にしていたので、住居付き店舗を探しました。現在はお酒を飲んだ時に二階で仮眠をとれるようにしています。

人の流れがある通りに面していて、駐車場が近くにある、ワンオペが可能な広さ、家賃は可能な限り安い、そんな場所を探しました。姫路に住んでいましたが、店をするなら商売のしやすそうな加古川か高砂でと思っていました。

The main premise was that I could do it on my own, so I looked for a shop with a residence.

Currently, I can take a nap upstairs when I've had a few drinks.

I wanted a place that faced a busy street, had parking nearby, was big enough for a one-person operation, and the rent was as cheap as possible.

I looked for such a place. I lived in Himeji, but if I wanted to open a shop, I thought I would do business in Kakogawa or Takasago, where it would be easy to do business.

9. 客単価 / Turnover per customer

1,200円

10. 今でのSNS / Use of Social Media

LINEでグループを作ってイベントや休日のお知らせをしています。

Instagramで毎日のおばんざいをメインにストーリーと投稿をしています。 **youga37**

We have a group on LINE to inform people about events and holidays.

I use Instagram (**youga37**) to tell stories and post the daily seasonal dishes that are available.



11. お客様の声 / Feedback from Customers

アットホームな店の雰囲気と気さくなお客様達がいる寄合所みたいなところ
誰が来ても温かく迎え入れてくれるお客様が優しいお店。

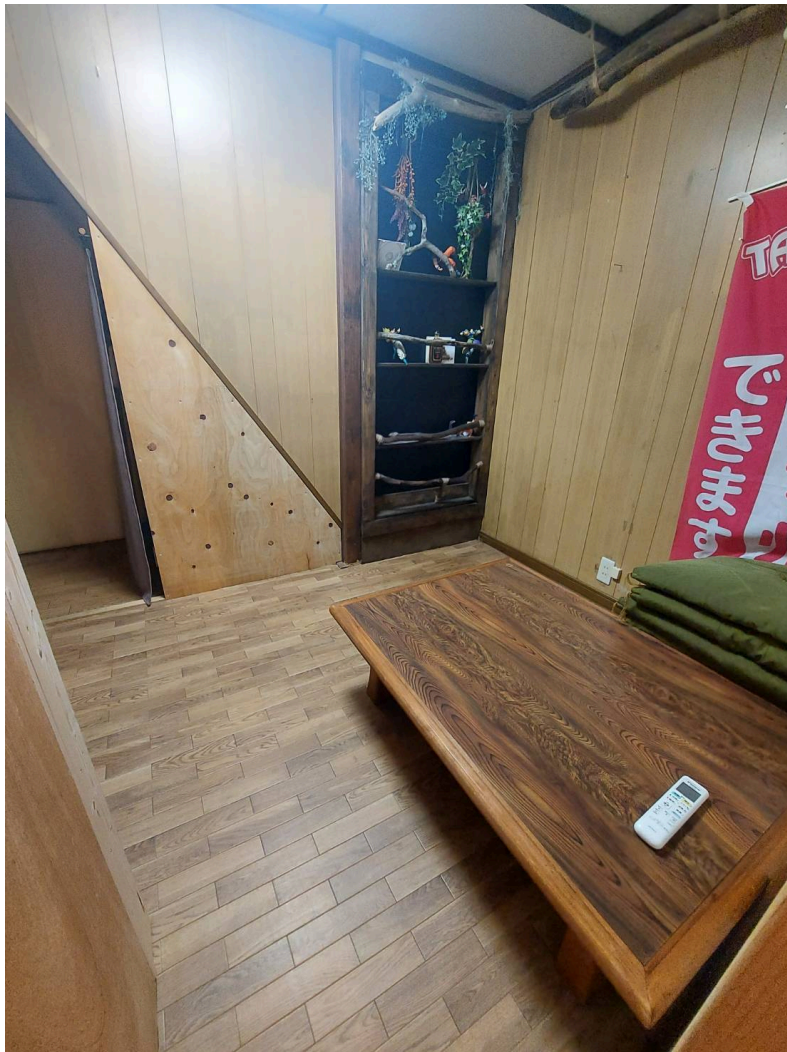
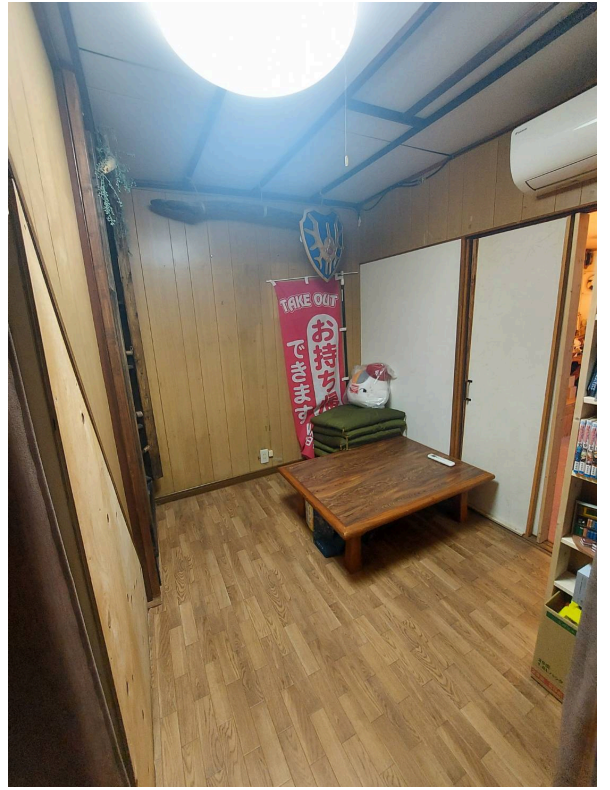
It's like a drop-in centre with an at home atmosphere and friendly customers.
A customer-friendly shop where everyone is warmly welcomed no matter who comes in.

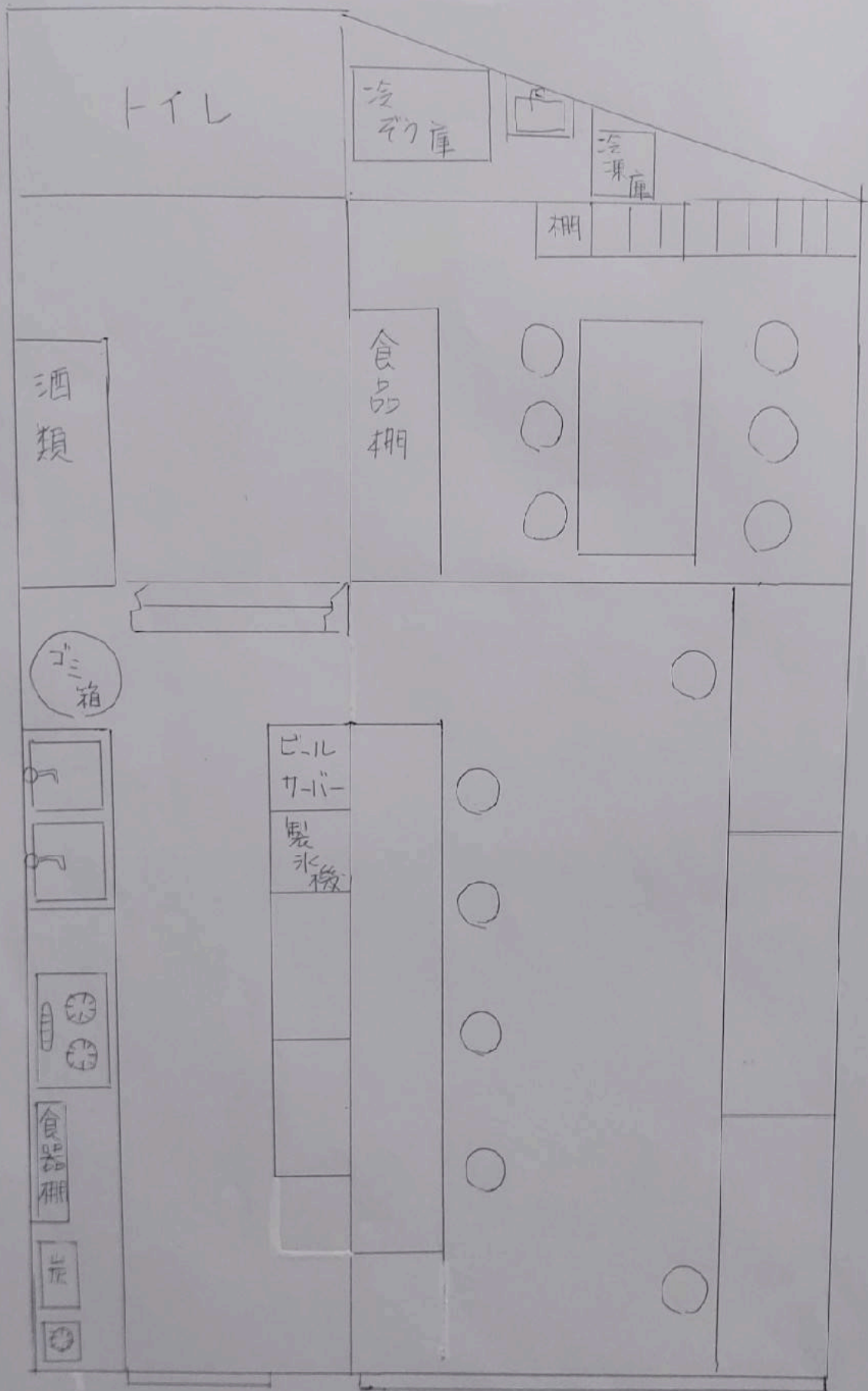
12. 資料写真 / Photos

店舗内外・inside and outside the shop









店内のお客様 / customers in the shop



イベント・誕生日 / events and birthday







Learn how to make this



Video from Kakogawa station to Yosuga

駅から店舗まで徒歩

video from station to shop



14. メニュー / Menu:

フード・ドリンク・持ち帰り

Menu: food, drinks and takeaways

フードメニュー

枝豆 200円	人気すじオムレツ 400円	けんちゃん焼そば 200円	土鍋で炊いたごはん 200円
冷奴 200円	豚子ズオムレツ 400円	けんチャーハン 350円	塩おにぎり(1個) 150円
スライストマト 250円	ベーコンエッグ 300円	けんちゃんバーガー 250円	玉子かけごはん 350円
塩こんぶキャバツ 250円	豚エッグ 350円	けんちゃんチズバーガー 280円	みそ汁(高松みそ) 200円
豆腐サラダ 300円	トマト玉子炒め 350円	しらすアヒージョ(パン) 500円	バニラアイス 250円
チャンジャクリチのり 300円	手羽先唐揚げ(2本) 400円	+パン追加 100円	バニラ塩ごま油 250円
厚あげキムチ 300円	揚げ出し豆腐 400円	トマトブルスケッタ 400円	(不定期メニュー)
5くわ磯辺あげ 350円	揚げ出しもち 400円	フォンデュパン 400円	本日の大皿 300円
フライドポテト 300円	揚げギョーザ 250円	冷凍ピザ 400円	手作りポテトサラダ 300円

炭焼きけんちゃんメニュー (18時30分~)

ぼんじり(塩・たれ) 100円	ねぎ串 100円	んにく(ごま油) 150円	牛ホルモン 350円
とり皮(塩・たれ) 100円	ひねぼん 300円	厚あげ 200円	牛カルビ
もも串(塩・たれ) 100円	手羽先(2本) 300円	とり皮ギョーザ 300円	けんちゃん焼肉丼 450円
豚バラ串 150円	ししゃも 350円	赤ウィンナー 250円	けんちゃんラーメン 450円
チズつくね 120円	魚ハラス 250円	あらびきウィンナー 300円	その他焼肉メニューあり

ドリンクメニュー

生ビール 400円	酎ハイ(プレーン) 350円	カクテル	ソフトドリンク
瓶ビール 500円	(レモン) 400円	カシスオレンジ 450円	ウーロン茶 (ICE・HOT) 150円
電気ブラン 350円	(トマト) 400円	カシスカルピス 450円	カルピス (ICE・HOT) 150円
角ハイボール 400円	(カルピス) 400円	カリモ・チョコ (赤ワイン+コーラ) 450円	コーラ 150円
コウハイ 400円	(メロン) 400円	ロマンティックハーモニー (赤ワイン+カルピス) 450円	オレンジ (ICE・HOT) 150円
麦焼酎(膳堂) 350円	(ガリ) 400円		メロンソーダ 150円
芋焼酎(黒島) 350円	(シークワーサー) 400円	ビールカクテル	クリームソーダ 350円
黒糖焼酎(黒島) 350円	(カヌレ) 400円	レッドアイ (ビール+トマトジュース) 450円	コーヒー (ICE・HOT) 200円
焼酎のり割り +50円		ダブルカルピス (ビール+カルピス) 450円	カフェオレ (ICE・HOT) 250円
		ディゼール (ビール+コーラ) 450円	
		-大人シリーズ-	
梅酒 400円	大人のクリームソーダ (アイス付) 500円	梅カウ(レモン) 700円	
ワイン(赤・白) 400円	大人のアイスカヌレ (アイス付) 500円	梅酒+ソーダ+レモン+ソーダサイズ	
日本酒 400円			

テイクアウトメニュー

豚の大皿・ポテサラダ	300円	大人気けんちゃん焼そば	200円	枝豆	20
肉巻きおにぎり(チーズ)	200円	ベーコンエッグ焼そば	500円	塩こんぶキャベツ	20
おにぎり 1個	150円	すじオムレツ焼そば	600円	ちくわ磯辺あげ	35
土鍋で炊いたごはん	200円	けんチャーハン	350円	手羽先唐あげ(2本)	40
ベーコンエッグ弁当	500円	けんちゃんハンバーガー	250円	揚げ出し豆腐	40
すじオムレツ弁当	600円	けんちゃんチーズバーガー	280円	揚げギョーザ	25
弁当ごはん大盛	+100円	単品すじオムレツ	400円	コーラ	100

炭焼きけんちゃんメニュー(18時30分~)

ぼんじり(塩・たれ)	100円	豚バラ串	150円	とり皮ギョーザ	300
とり皮(塩・たれ)	100円	ひねぼん	300円	ねぎ串	100
もも串(塩・たれ)	100円	手羽先焼玉(2本)	300円	鮭ハラス	250
チーズつくね	120円	厚あげ	200円	焼肉弁当	450

ご飯とお酒でつむがる縁

よすが

営業時間 17時~22時

ご予約番号 090-8578-9946

〒675-0039

加古川市加古川町粟津93-6
(ウェルリアユ曲)

15. 2年分の帳簿 / 2 years of Income and Expenditure

よすが売上比較(2021年1月~5月)(2022年1月~5月)

	売上(2021年)	支出(2021年)	売上(2022年)	支出(2022年)
1月	¥189,280	約¥300,000	¥300,650	約¥300,000
2月	¥315,030	"	¥5,450	"
3月	¥329,210	"	¥183,610	"
4月	¥171,880	"	¥366,080	"
5月	¥50,790	"	¥236,410	"

2021年1月14日~2月7日 20時~21時短
2021年4月1日~4月21日 20時30分~21時短
2021年4月22日~4月24日 20時30分~21時短
2021年4月25日~5月31日 休業
(5月18日~31日テイクアウトのみ)

2022年1月27日~2月20日 休業
2022年2月21日~3月21日 休業

※ 支出は 仕入れ ¥200,000 + 水道光熱費などの固定支出 ¥100,000

この中で比較ができていないのが今のよすかの現状です。

16。よすが問題点 / Yosuga Problems

コロナ後の売り上げ・客足の激減。

家飲み文化が定着してしまって、コロナ前の活気がありません。

地域に根付いたお店を目指していましたが、結果的にご新規様が入りにくいお店になってしまいました。

日によって売り上げが激しく上下して安定しません。

売り上げが安定しないので、アルバイトを雇うことは難しい状況です。

常連さんの中には忙しい時ばかりが印象に残ってしまっているようで、暇な時があることを認識してもらえず

その為なかなか足が向かないと言われてしまいました。

例えば『いつ行ってもいっぱいなので、予約もしていないし今度にしようと思っていた。』

などと言われてしまいます。

食品ロスが怖くて、なま物を販売することができず、料理のレパートリーに幅を持たせられない。

お客様の回転がなく、オープンラストで終わってしまいます。

お酒をメインで嗜まれるお客様が多く、お食事をされるお客様が少ないので、在庫を抱えられず注文が重なると品切れが多くなります。

フードメニューの金額を抑えているので、食品ロスを必要経費だと割り切って運営はできない状況です。

-There has been a sharp decline in sales and customer traffic after Corona.

-Drinking at home culture is currently strong and there is no pre-Corona vibrancy.

-We were aiming for a shop that was rooted in the local community, but as a result it is difficult for newcomers to enter.

-Sales fluctuate wildly from day to day and are not stable.

-It is difficult to hire part-timers because sales are not stable.

-Some of our regular customers seem to have an impression that we are only busy at times, so they don't realize that there are times when we are not busy.

-This is why I was told that it is not easy to visit the restaurant.

For example, customers make comments like "Yosuga is always full, so I didn't bother phoning for a reservation" an appointment and was thinking of doing it next time."

We are afraid of food loss, so we hesitate to sell fresh food and because of this it is difficult to broaden our options on the menu.

-There is no customer turnover and the restaurant ends up being open last minute.

-Many customers mainly enjoy alcoholic drinks and few dine in, so we cannot hold a large stock of food ingredients, and at times when multiple orders occur for the same dish, we often run out of products.

-We are trying to keep the amount of food on the menu low, so we limit the food loss.

17。将来への希望 / Future Aspirations

UberEATS参入をしたいと思っています。

売り上げをUPして2店舗目を出したい。

2店舗目はお店をやりたいけど一人では踏ん切りがつかない・相談する場所も人もいないなどなど一人では不安で先に進めないけど、きっかけがあれば動けるのに! という方たちのお手伝いをしたいです。

一緒にHAPPY計画 (笑)

今はお店に立っていますが、55歳までには接客を離れて、サポートをする仕事をメインにしたい。

自分でお店をしているより、多くの人のお手伝いができるから。

-I would like to enter UberEATS.

-I want to increase sales and open a second restaurant.

-I want to open a second shop, but I can't take the plunge alone, there is no place or person to ask for advice, etc.

-I'm too anxious to go ahead on my own, but if I had a chance, I could move on! We want to help people who want to move forward. HAPPY planning together.

-I'm working in the shop at the moment, but by the time I'm 55, I'd like to gradually pull away from the customer service side of the business and focus more on supporting people.

-Because I can help more people than I can in my own shop.

18。やりたいこと / Things I want to do

お客様が一人でも来れる場所を作りたい。

お店をしたい人が一人でも営業できる場所を作りたい。

一人ではできないと思っている人のきっかけになりたい。

19。売上目標金額 / Target Monthly Sales

60万

600,000 JPY

20。20のやりたいこと / 20 Things I want to do

子供の成長とともに、自分の今後の人生を今一度考え直してみようと思い仕事でやりたいこと、それに伴う生活環境の希望などを出来るかどうか考えるのではなく、ただ思いつくまま書いたものです。

2019. 6. 16 やりたいことリストと作成

2020. 7. 15 よすが開業

As my children grew up, I decided to rethink my future by writing down what I would like to do for my work and my hopes for an ideal future lifestyle.

I just wrote my ideas down as they came to me.

I wrote this down as it came to me, rather than thinking deeply about it.

2019.6.16 Created a list of what I want to do.

2020.7.15 Opening of Yosuga

- 1、子供たちにいつでも帰ってこれる実家(拠点)を作る
- 2、家族以外も気軽に帰ってこれる立ち寄れる場所になる
- 3、家族が仕事・人生の分岐点に立った時、一緒に働いて何とかやっていける生業を持つ
- 4、子ども食堂の実現化
- 5、50-80問題のお手伝いになるような店作り
- 6、老若男女誰でもコミュニケーションが気軽にとれる場所にしたい
- 7、愛犬の介護(いつでも傍にいてあげられる仕事環境)
- 8、エステとの両立
- 9、老後の不安解消
- 10、理想の休日と勤務時間、勤務環境、居場所を作る
- 11、思いついたチャレンジメニューを皆で共有して楽しめる
- 12、誰かのためにご飯を作れる環境
- 13、人との繋がりが途絶えることのない仕事
- 14、「ただいま」と「おかえり」がある環境
- 15、頑張った分だけの報酬や手応えが得られる仕事
- 16、常に何かを作り出す、発見する、新しい刺激がある仕事
- 17、「ありがとう」を言ってもらえる、気持ちよく言える仕事
- 18、ライターとしての仕事の確立
- 19、500万円貯金
- 20、立ち止まらない! 次の仕事や生き方のスタイルを探し続ける

2022年6月現在改めて久しぶりに見た、このやりたいことリストを更新する時期にきていると思いました。

1. Create a home (base) for my children to come back to anytime.
2. Become a place where non-family members can easily come back and drop in.
3. When the family reaches a turning point in their work and life, they can work together and have a livelihood that they can manage to make ends meet.
4. Realize a children's canteen.
5. Creating a shop that can help with the 50-80 problem
6. To create a place where everyone, young and old, can easily communicate with each other.
7. Caring for my dog (a work environment where I can always be there for him).
8. Balance work with esthetics.
9. Relieve anxiety in old age.
10. Create an ideal holiday, working hours, working environment and place to stay
11. Share and enjoy the challenge menu you come up with with everyone
12. An environment where you can cook for someone else
13. A job where connections with people never cease.
14. An environment where there are "I'm home" and "welcome back".
15. A job that rewards and rewards hard work
16. A job where there is always something to create, something to discover, something new and stimulating
17. A job where you can say 'thank you' and feel good about it
18. Establishing a job as a writer
19. Saving 5 million yen
20. Not standing still! Keep looking for the next job or style of life

As of June 2022.

Once again, I thought it was time to update this list of things I wanted to do, which I hadn't seen in a long time.