

成長期待企業 のイチオシ!

中小企業支援ネットひょうごは成長性を見込んだ企業を「成長期待企業」として選定し、複合的な支援を実施。頑張る企業が誇る製品を紹介します。

鳥料理店、洋風居酒屋

株式会社シナジーカフェ

兵庫県産の新鮮な鶏肉を使用 女性、ファミリーをターゲットに 外食の楽しさを提案

春名良則社長は外食業界で6年間の経験を積んだ後、2007年6月、25歳の時に「にはとりや」1号店を三宮にオープンしました。「普遍的な業態でも切り口を変えれば新しくなる」という思いのもと、赤ちょうちんのイメージが強かった焼き鳥店を女性向けにアレンジ。店内は白を基調とし、オープンキッチンスタイルにしました。自ら生きた鶏をさばき、どの部位をどう調理すればおいしく食べられるか研究したという春名社長。その日仕入れた兵庫県産の朝びきの鶏肉を使い、とさかや食道などのレアな部位をメニューにそろえることで注目を集め、雑誌に取り上げられる同時に、行列ができる店として繁盛しました。

その後、鳥インフルエンザが発生し客足に大きく響いた教訓から、新業態とし

て2009年4月にバールスタイルの洋風酒場「デリランテ」を三宮にオープンしました。12年12月には「おしゃれなファミリーレストラン」をコンセプトに、あえて住宅地のJR六甲道駅近くに「デリランテ」2号店をオープン。座席スペースをゆったりと確保し、3世代が楽しめるようメニューにも変化を加え、値段も抑えたところ、狙い通りの層が定着しています。

「独立以来、一貫して外食する楽しさを伝えることにこだわってきました。お客さまは、食べながら、飲みながら仲良くなりたい、じっくり話したいと思って店に来ているのだと思います」と春名社長。12年から近隣の店主と共に「神戸ディッシュウイーク」を開催しているのもそうした思いの表れだそうです。

今後は、飲食業態にとらわれることなく「人が集まって対面で話すアナログなコミュニケーションができる場をつくりたい」と新たな構想を温めています。



女性をターゲットにした鳥料理店「にはとりや」三宮店



ファミリー層をターゲットにした
洋風酒場「デリランテ」六甲道店

◎株式会社シナジーカフェの
鳥料理店、洋風居酒屋

株式会社シナジーカフェ／本社：神戸市中央区北長狭通2-10-10／代表取締役：春名良則
事業内容：鳥料理店「にはとりや」、洋風酒場「デリランテ」の運営

TEL 078-335-5715 / URL <http://www.synergy-cafe.co.jp/>

編集後記

「成長期待企業のイチオシ！」に登場いただいたシナジーカフェの春名社長は、鳥料理店「にはとりや」、洋風酒場「デリランテ」を計5店展開しています。「外食はアナログなコミュニケーションが生まれる場」と捉え、今春も三宮の100店を束ねたイベントを開催するそうです。

JUMP

2014年2月号 平成26年1月30日発行
発行人：楠見 清 編集人：深田修司

明日へ飛躍する企業をサポート

ひょうご産業活性化センター通信

発行所 公益財団法人ひょうご産業活性化センター

URL <http://web.hyogo-iic.ne.jp/>

神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル6階

TEL 078-291-8526