



## ◇本格フレンチを気軽に。

当店は近鉄富雄駅東出口から徒歩3分のビル1階にあるフレンチバル。帝国ホテルや本場フランスで修業を積んだシェフが、敷居の高いと思われるがちなフレンチに親しんでもらいたいという思いの元、本格的なフレンチを居酒屋価格で提供するお店。

店内奥に設置されている黒板には、旬の食材を使用した月替わりのおすすめメニューが書かれているので、迷った際は参考にしてみてはいかがでしょうか。また、料理に合わせたワイン等も豊富にラインナップ(常時30種類程度)されており、料理とのリアージュを意識したメニュー構成で、お酒も楽しめるお店となっています。

## ◇専門家派遣申込に至ったきっかけ

売上増加のためにできることは何か。

当店は駅から徒歩圏内に位置し、平群・生駒～学園前周辺、大阪等より一定の固定客を獲得してきました。しかしコロナ禍の影響から来店客数が激減、新規顧客の開拓方法に悩んでいたところ、取引金融機関より専門家派遣事業をご紹介をいただき、申込に至りました。

## ◇専門家のアドバイスで印象的だったことは何ですか？

現状を客観的に捉えるということ。

今回の派遣では中小企業診断士の先生にきていただき、経営計画の見直しや新規顧客開拓方法等、様々なご指導・アドバイスをいただきました。

まず、先生と一緒に店舗周辺の市場分析や現状分析を行い、当店のコンセプト等を再確認。現状での問題点を探し、店頭での訴求力が弱いことから、何料理屋か一目でわかる様に店頭掲示物等の整備に取り組みました。

次に新規客獲得へのプロモーション、客単価の向上策へのアドバイスを受け、ボジョレーヌーボー解禁時期に6種類のワインの飲み比べイベントを開催(チラシポスティングも行った)。イベントは顧客から高評価を受け、チラシ配布により既存顧客に当店の思い出してもらえるとという効果もありました。

オープンから14年が経過し、今までは「料理人としてこうあるべき」という固定概念があり、経営の現状を客観視できておらず、改善点にも気が付いていませんでした。しかし今回飲食店経営に精通した先生にアドバイスいただいたことで、現状を客観視できるようになり、今後取り組むべきことが見えてきました。



↑看板メニューの  
エスカルゴのブルゴーニュ風

## ◇今後のビジョン

コロナ収束を見据えて基盤固めに注力。

まだまだコロナ禍の影響が続いていますが、今後は先生よりいただいたアドバイスを元に、HP・メニューブック等の更新・開発に取り組み、現在出店機会が制限されているキッチンカーも最大限に生かして広報活動を行い、基盤を固めていきたいと思っています。



↑オーナー所有のキッチンカー

## ◇お店の情報

フレンチ居酒屋えとね  
〒631-0078奈良市富雄元町2丁目5-25明光富雄ビル1F  
TEL 0742-41-0189  
HP <https://etnner-nara.info>



↑テイクアウトメニューあり