

地元食材提供による  
賑わい創出プロジェクト  
ランチタイム営業 中間報告

とりや福

## 事業終了時の到達目標

- ①ランチ営業開始に伴う雇用の創出 (1名以上)
- ②西条産食材を活用したメニューの開発 (海老そば・海苔そば)
- ③地域食材のPR活動 (ネットを利用したPR)
- ④イベント参加の実績報告 <イベント年2回以上参加し、1回あたり30名程度のモニターからアンケートを回収>  
(他店参加者・関係者・お客様にアンケート)



①ランチ営業開始に伴う雇用の創出（1名以上）

・・・雇用中 **達成**



## ②西条産食材を活用したメニューの開発

(海老塩そば)



(海苔塩そば)





### ③地域食材のPR活動

インターネットを活用した情報発信ツールを整備する  
フェイスブックにて閲覧可能

「とりや福」で検索 → ページへの「いいね！」をお願いします



◀とりや福の  
フェイスブック  
ページです



# 地域食材のPR活動

# フリーペーパー

ふあぶーる夏グルメスペシャル

ふあぶーる9月号

 とりや 福



▲麺を食べた後、スープにご飯を投入するもの◎

**「えび反り」するほど香ばしい！  
河原津産のえびを使った極上麺**

人気の焼鳥店がランチをスタートしました♪  
こだわりのラーメンには「媛っこ地鶏」をじっくり  
煮込んだ鶏白湯スープを使用。中でも独自製  
法のえび粉とえび油を加えた「えび塩そば」  
は、最後の一滴まで飲み干したくなる逸品!

**夏グルメオススメメニュー**

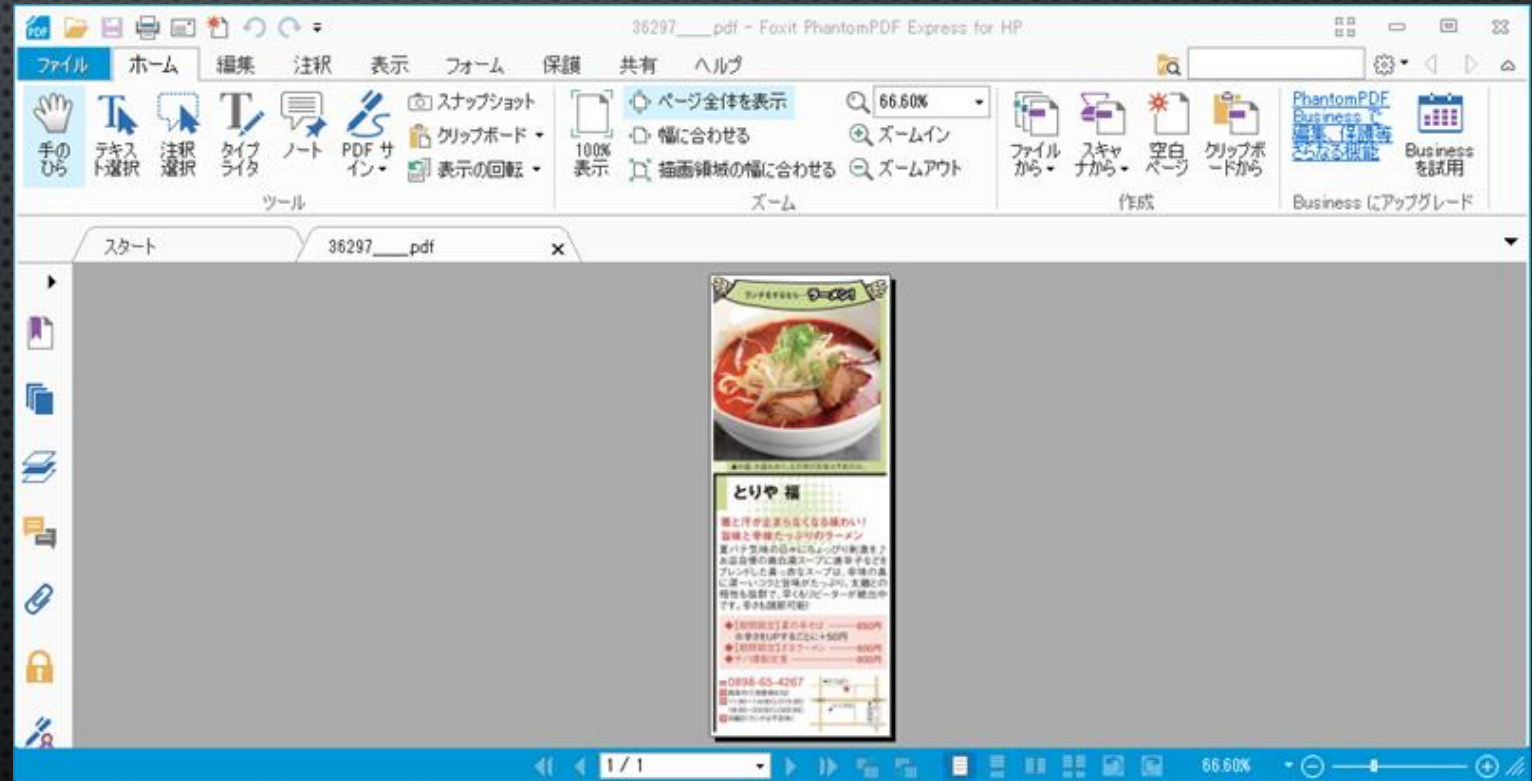
◆えび塩そば	800円
◆鶏そば	700円
◆のり塩そば	800円
◆ザルラーメン【期間限定】	600円
◆油そば	650円

※中盛(+100円)、大盛(+200円)

 伊予銀行  
共立病院

☎0898-65-4267

住 西条市三津屋南9-52  
☎ 11:30~14:00(L013:30)  
18:00~23:00(L022:00)  
休 月曜日(ランチは不定休)





# 地域食材のPR活動 チラシ配布

- ホテルユニバース
- 村上酒店
- ホテルトレンド西条
- 西条市食の創造館

鶏  
そば

媛っこ地鶏のガラと野菜を  
強火で八時間炊きだした鶏白湯

地元河原津産の海老と西条  
産海苔の風味豊かなおそば

河原津産  
えび

西条産  
のり



ランチ営業時間；11：30～14：00  
定休日；不定休  
TEL；(0898) 65-4267  
住所；西条市三津屋南9-52

福やりと



# 地域食材のPR活動 店内・メニュー表

## ランチメニュー



(写真)えび塩そば

中盛+100円  
大盛+200円  
半熟煮たまご 100円  
チャーシュー 200円

鶏そば	700円
えび塩そば	800円
のり塩そば	800円
西条 RED	800円

油そば	650円
ザルラーメン	600円

(夏季限定)



(写真)鯖燻製定食

鯖燻製定食 800円

鶏唐ポン定食 900円

鶏から揚げ	3ヶ	300円
	5ヶ	500円
ライス	小	100円
ライス	並	150円

単品

DRINK

生ビール	500円
タピオカ	400円
コーラ	200円

(定食は土日祝はできません)

**鶏そば**... 暖っこの地鶏のガスをベースに  
玉ねぎなどを加えて強火で  
炊きだした、濃厚だけと  
すっきりした味が特徴

**えび塩そば**... ベースの鶏そばスープに  
地元河原津産の海老を  
ふんだんに使い、鶏と海老  
の風味豊かなスープに  
仕上げています。

**のり塩そば**... ベースの鶏そばに西条産  
の海苔をたっぷりトッピング、  
磯の香りを味わえるおそば。



当店のチャーシューは  
吟醸ポーク(愛媛県産)を  
使用しています。



当店のお米は  
庄内米を使用しています。  
程よい硬さと粘りと甘みのある  
美味しいお米です。



# 店舗内掲示



夜間のお客様にも  
ランチ営業のアピール

**鶏そば**... 焼って地鶏のガラをベースに  
まろやかな湯を加えて強火で  
炊きだし、濃縮だしを  
すっきりした味が特徴

**先び塩そば**... ベースの鶏そばスープに  
地元河原津産の海老と  
小豆だんに使い、鶏と海老  
の風味を合わせたスープに  
仕上げています。

**のり塩そば**... ベースの鶏そばに西条産  
の海苔をたっぷりトッピング、  
磯の香りを加えた鶏そば。

当店のチャーシューは  
味醂水（愛媛県産）を  
使用しています。  
当店のみ米は  
産内米を使用しています。  
程よい硬さと粘り感がある  
美味しいみ米です。



媛っこ地鶏のカラと野菜を  
強火で長時間炊きたした鶏白湯

鶏  
そば  
のり

西条産  
えび



ランチ営業時間：11:30 - 14:00  
※休日：不定休  
TEL：(0898) 65-4267  
※店舗：西条市三津屋町9-52

福やと

SAKE & FOOD  
参加店舗一覧

七蔵の美酒

【フェア】

み  
090  
初  
料金  
営業時間



## イベント参加

(他店参加者・関係者・お客様にアンケート)

- 9月17日 ポンポコワインイベント (食の創造館)  
20/24名 回答
- 11月1日 七蔵ものがたりイベント (当店)  
7/7名 回答
- 12月2日 西条冬フェス (西条市紺屋町) (参加予定)

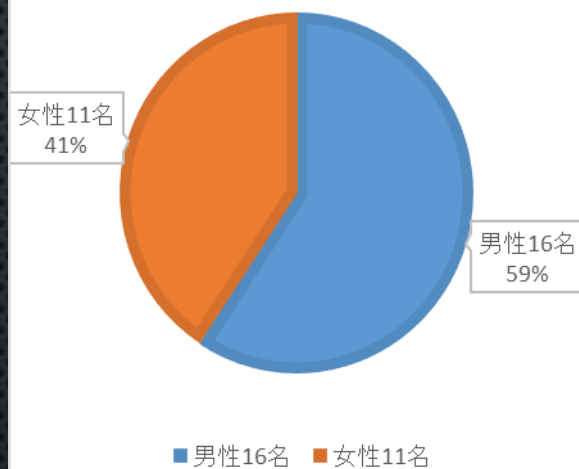


# イベント時アンケート結果

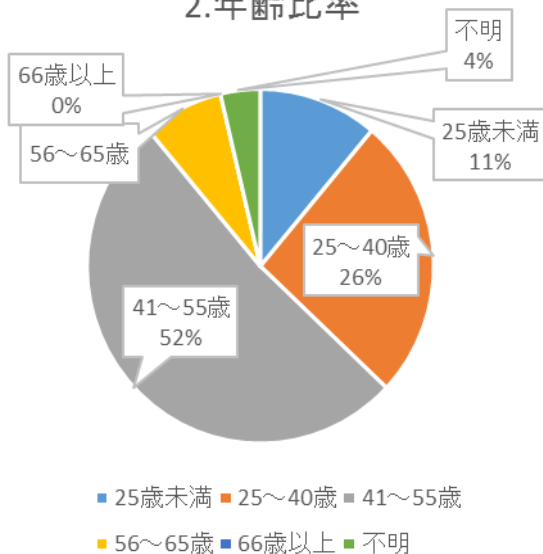
- お客様の性別は？  
男性 ・ 女性
- お客様の年代は？  
25歳未満 ・ 25～40歳 ・ 41～55歳 ・ 56～65歳 ・ 66歳以上
- 当店のランチタイム営業をご存知ですか？  
はい ・ いいえ
- 当店でランチを召し上がったことがありますか？  
はい ・ いいえ
- 今回の海老塩そばを召し上がっていかがでしたか？  
まずい ・ 普通 ・ おいしい
- 普段、召し上がっているラーメンの価格帯はどのくらいですか？  
600円まで ・ 1,000円まで ・ 1,000円以上
- 西条市SIB事業をご存知ですか？  
はい ・ いいえ
- その他お気づきの点、ご意見等ございましたらお答えください。



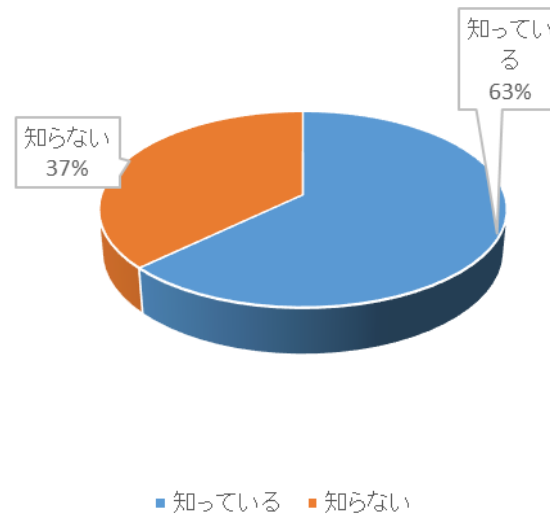
### 1.男女比率



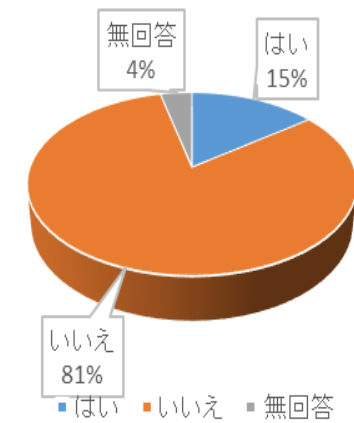
### 2.年齢比率



### 3.ランチタイム営業について

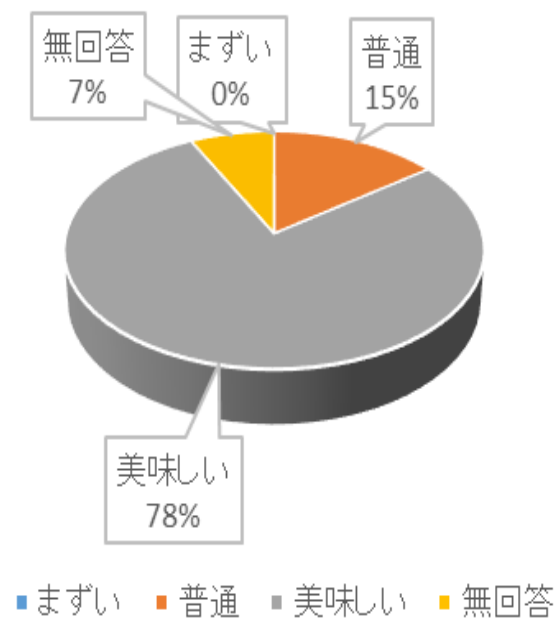


### 4.当店の海老そばを食べたことがある

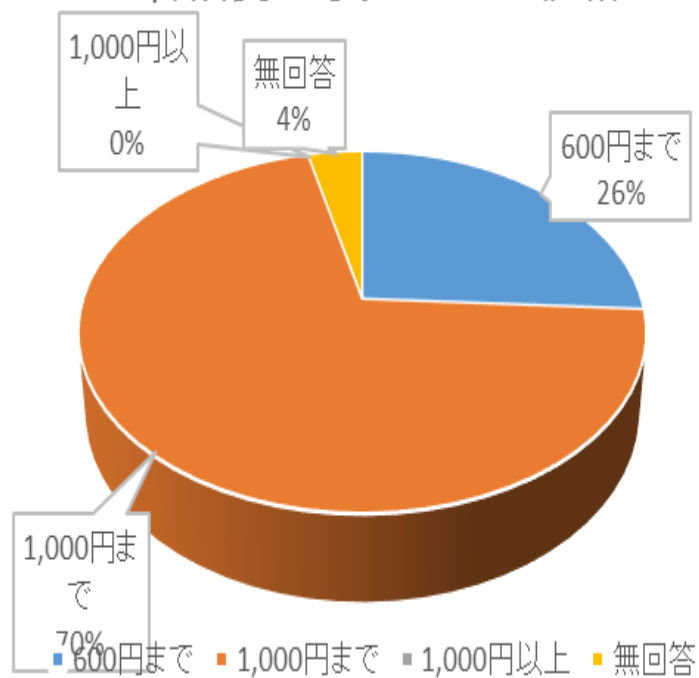




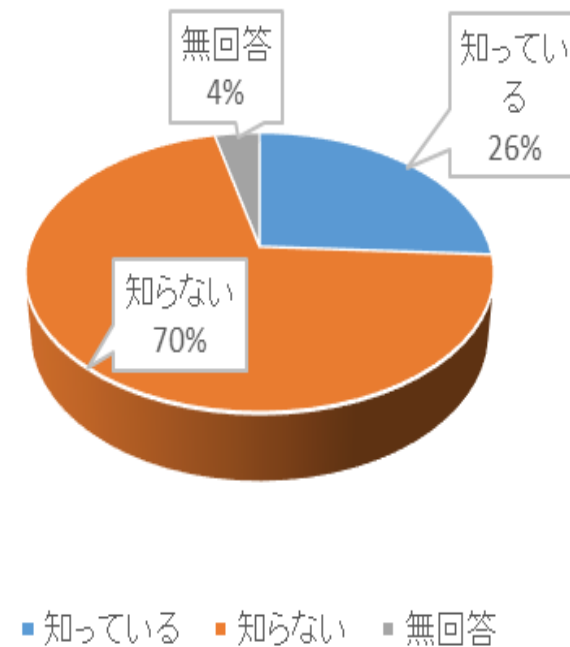
### 5.海老塩そばの味について



### 6. 普段食べるラーメンの価格



### 7.SIB事業について





# 店舗内整備前





# 店舗内整備後

