



プレスリリース

コロナ禍での老舗食堂が続ける挑戦

父娘が新メニュー・新サービスを開発

女子ランチをボリュームで応援、「日替わりこぼれ丼」

テイクアウトメニューと共に販売スタート！

この度、笹屋(株式会社笹福 代表取締役中村俊男 仙台市青葉区一番町)は、コロナ禍で飲食業に逆風が吹く中、新メニュー「女子ランチをボリュームで応援 日替わりこぼれ丼」を開発しました。

ランチ需要をメインとしてきた笹屋にとって、お客様のコロナによるリモートワークの拡大、外食の自粛は大きな影響を受けました。

厳しい環境の中で、ご主人である中村さん父娘が取り組んだのは、新メニューの開発。今までの男性中心のメニューから、“女子向けランチ”を新たに開発。店内のコロナ対策の徹底とテイクアウトの開始、SNSでの情報発信により女性客の拡大を目指します。

◇開発の背景と目的

「笹屋」は創業73年。仙台の台所である「壱式参横丁」で両親が和食(蕎麦屋)として開業。時代に合わせて、中華やオリジナルメニューを開発し続け、「笹屋」は“働く人のお昼の食堂”として親しまれ、仙台で働く人の胃袋を満たしてきました。

しかし、昨年からのコロナ禍によりメインであるサラリーマンのランチ需要が激減、厳しい経営環境となりました。

そんな状況を打破するために、宮城県よろず支援拠点のプロジェクトチームとの検討がスタート。導き出したのが「女子ランチ」です。

中村さん(父)曰く、「このままでは商売が大変」な状況のなか、お店の周囲のOLランチ需要だけでなく、SNSを通じて女性客の集客を図ろうと考えました。

メニュー開発は中村さん(娘)とプロジェクトチームのすべて女性で開発。インスタ映えすること、ヘルシー感、お得感、毎日食べても飽きないこと…などの条件から導き出したのが、笹屋オリジナルの特製ラーメンとオリジナル丼のセットです。“ラーメンと丼セット”ながらも、ボリュームを逆手に取り、インスタで映えることを想定して、具たくさんを訴求します。

◇製品情報



写真：“毎日がんばるあなたを ポリュームで応援”

「こぼれるおいしさ、笹屋のこぼれ丼(特製スープで味わう海鮮あんかけ丼)と特製ラーメンセット」

◎一言で言うと

・コロナ禍の毎日を頑張るあなたをボリュームで応援する、「こぼれるおいしさ、こぼれるボリュームの特製日替わり丼と特製ラーメンセット

◎顧客ターゲットとそのニーズ

・女性のランチ需要。

働く女性のランチを日替わりと映えるボリュームでおいしく、楽しく、応援。

◎商品特長

・和食、蕎麦の達人であり、中華も極めたご主人中村さん(父)が創作した日替わりの特製こぼれ丼と特製ラーメン。

<笹屋特製日替わりこぼれ丼>

月曜 特製スープで味わう海鮮あんかけ丼

→海老、イカ、アサリ、野菜と、食材のおいしさを引き立てる特製の自家製スープで調理

火曜 “ピリ辛”コク深の麻婆豆腐丼

→和の達人であり、中華を極めた技が冴える新開発メニュー。仙台味噌が隠し味。

水曜 和風だしで味わう天津丼

→和食の達人が作る、ふわふわ卵と和風だしの醤油あんかけ味。

木曜 ごろっとたくさんプリプリ海老のエビチリ丼

→大海老ごろごろ、海老の満足たくさん、特製チリソースで楽しむまろやかな味わい。

金曜 焦がし醤油とガーリック高菜のチャーハン丼

→高菜の食感が楽しめる、新感覚スタミナチャーハン。

<特製ラーメン>

笹屋特製わかめラーメン

魚介と動物系のミックスのダシで作った、「昭和の醤油ラーメン」を彷彿させるあっさり系。
石巻(十三浜)産の天然わかめをふんだんに使用。

セット 価格:880円(税込)

こぼれ丼 単品は(味噌汁付き) 660円(税込) テイクアウトは丼のみ 648円(税込)

◇店舗情報

笹屋

〒981-0811 仙台市青葉区一番町2丁目3-28

営業時間 平日 11:00~15:00 17:00~20:00

※5月末日までコロナ時短要請により 19:00 まで。

日祝日 11:00~16:00 定休日:土曜 第4土曜、日曜日のみ連休

電話 022-267-3039

■資料に関してのお問い合わせ先

笹屋 店主:中村俊男

電話 022-267-3039、080-1804-1936

<笹屋特製日替わりこぼれ丼>



月曜
特製スープで味わう
海鮮あんかけ丼



火曜
“ピリ辛”コク深の
麻婆豆腐丼



水曜
和風だしで味わう
天津丼



木曜
ごろっとたくさんプリプリ
海老のエビチリ丼



金曜
焦がし醤油とガーリック
高菜のチャーハン丼