3月号のクイズのこたえ 「常」　常識（じょうしき）・常春（とこはる）・常備（じょうび）・常人（じょうじん）

連載 第64回

アドバイザー青山十郎

個人事業者売上向上メソッド

コロナ禍での起業⑤

アタカプランニング(株) 古河正己

こんにちは、青山十郎です。猛威を振るう新型コロナウイルス。この厳しい経済環境の中、起業を考える和菓子職人の熊野さんとお話しします。

「認知も用意周到。店づくりも手配OK。次は何を？」

「まずは諸手続き。食品製造販売は保健所の許可が必要です。お店の設計段階から相談に行きましょう」

「後で手直しがないようにしっかりと指導を受けます」

「次は開業届を税務署に提出します。これは青色申告会で指導を受けられます」

「わかりました。記帳の方法もしっかり学んで、複式簿記の帳簿を作ろうと思っています。引き続きお世話になります」

「はい、お任せください。

それでは、諸手続きの他にすべきことをお教えします」

「この上ですべきことですか…何でしょう？」

「オペレーションをシミュレーションします。お客様をどう迎えて、お買い物いただき、どう送り出すか」

「なるほど」

「外に行列ができた時や、贈答品梱包をする時の対応、お客様との会話内容など、考えうるケースは全て練習すべきですね。新規開店時は混雑が予想されます。不慣れな対応により、開店早々クレームが出るような事態になれば、そのお客様だけでなく、周りのお客様にも影響してしまいます。悪い口コミが広がって尾を引くこともありますよ」

「それは怖いですね…何としても避けたい所です」

「はい。オペレーションテストはとても重要です」

「ですね。あらゆる場面を想定して準備します」

「次に、商品評価です。家族の方々や気の置けない友人に試食してもらい、弱点をなくすために厳しい評価をもらうことです」

「抜かりなくやります」

「意外に思うかもしれませんが、自分では味の変化は気付かないものです。定期的に他の人の意見をヒアリングすることも重要ですよ。お客様がめっきり減ってからでは遅いですから」

「知らない間に味が落ちているなんて…考えるだけで怖いです」

「そして最後に、しっかりとしたオープン告知です」

「認知広告とは別ですか？」

「認知広告はお客様を減らさないために定期的に行うものです。対してオープン告知は一気に最高の集客を目指すものです」

「認知広告との違いは？」

「魅力的なオープンイベントや特典、店の場所を丁寧に説明した地図、店の一押し商品やサービスを明確に伝える必要があります。オープン時に出す広告は通常とは別物です。このオープン告知で短期間に売り上げた額が、通常営業になった開店後の目標額になります。ここで高い売上を出せるかが、今後のお店の収益に大きくかかわってくるんです」

「なるほど！」

「ですので初期広告費は大きく取らないと、その後の成績に大きく影響します」

「ありがとうございます、勉強になりました。開業後もまた相談させてください」

「はい、いつでもご利用ください」　つづく

※2021年3月上旬に執筆しています

※青山十郎が経営のお悩みにお答えします。「漢字穴埋めクイズ」応募ハガキにご質問やお悩みを書き添えてお送りください。経営や起業等についてお悩みの方、ぜひご応募ください。お待ちしております！

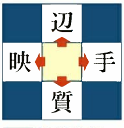
プレゼントがもらえる！ 漢字穴埋めクイズ

真ん中の口に入る漢字は何でしょう。矢印の方向に読むと４つの二字熟語になります。

ハガキにクイズの答えと、郵便番号・住所・氏名・電話番号・職業・年齢・本紙へのご要望等をご記入の上、下の宛先までご応募ください。

※当選は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

※先月号のこたえは紙面上部の欄外に記載しています。



ヒント 優れたもの、良いもの

プレゼントご応募の**宛先**

〒250-0012　小田原市本町2-3-24
小田原青色申告会「漢字穴埋めクイズ」係

図書カード1,000円分を３名様にプレゼント

締切：2021年４月23日(金)着分迄

健康のツボ　レンジだけ、炊飯器だけでできる 簡単おいしい旬野菜レシピ

スーパーの野菜売り場を覗けば、旬の春野菜が目白押し。これを逃す手はありません。簡単に美味しく味わえるレシピをご紹介。

炊飯器だけ！　＜３合分＞ タケノコの炊き込みごはん

白米……3合
タケノコ水煮……１／２本分
油揚げ……１枚
めんつゆ(３倍濃縮)……100cc
水……適量(作り方参照)

炊く30分前に米を洗い、ザルに上げておく。タケノコを食べやすい大きさに切る。油揚げは細切りにする。炊飯器に米を入れ、めんつゆを入れ、その上から水を３合の目盛まで入れる。タケノコと油揚げを入れ、軽くかき混ぜてから、白米と同じ炊き方で炊く。炊きあがったら出来上がり。

お好みで刻みネギを振りかけても美味しいですよ。

レンジだけ！　＜２人分＞ 菜の花のゴマ味噌和え

菜の花……１束
A　白すりゴマ……大さじ2
A　しょうゆ……少々
A　みりん……大さじ１
A　味噌……小さじ2

菜の花を切らずにラップにくるみ、500Wのレンジで３分加熱。取り出して粗熱をとる。Aの材料を耐熱皿に入れ、ラップをせずにレンジで30秒加熱。よく混ぜて合え衣にする。菜の花を食べやすい大きさに切り、Aが入った皿へ入れて合えればできあがり。

春菊や小松菜、ほうれん草でも美味しくできます。

レンジだけ！　＜２人分＞ キャベツとツナの温野菜サラダ

春キャベツ……中１／４個
ツナ缶……１缶
A　オリーブオイル……大さじ2
A　ポン酢……大さじ2

キャベツはざく切りに。耐熱皿に入れ、ツナ缶のオイルを振りかけて、ふんわりとラップして500Wのレンジで５分加熱。取り出してツナをのせ、オリーブオイルを回しかけ、最後にポン酢をかけてよく合えたらできあがり。

オリーブオイルはエクストラバージンオイルがおすすめ。お好みでオリーブオイルをゴマ油に変更してもOK。その場合は白すりゴマをかけてもよく合います。Aの部分はドレッシングやゴマだれでも美味しく召し上がれます。

インターネットで 情報発信中

公式ウェブサイト　イベント、セミナー等の最新情報を随時更新中

Facebook

Twitter

本紙のバックナンバーも掲載！

青色申告会運営　どこどこ　地域密着お店情報満載

どこどこ 小田原　検索

どこどこは「公益社団法人小田原青色申告会」が運営する情報検索サイトです。「あのお店ってどこだっけ」「こんなお店どこかにないかな」そんな時には「どこどこ」をご活用ください！

確定申告会場できいた、青色ファミリー共済ってなに？

みなさまのお役に立ちます

事業主も安心の 青色ファミリー共済 1

全額経費の安心共済

もしもの時の備えは十分ですか？
突然のケガや病気…
傷害によるさまざまな費用や
あなたの所得をサポートします

満15歳～49歳　4,000円
満50歳以上　4,500円

①【傷害事故補償】の補償
②【生命共済補償】の補償
③【就業不能補償】の補償
④小田原青色共済（株）の見舞金制度
⑤「生活習慣病健診」受診時に4000円の補助

青色ファミリー共済 1
傷害死亡
災害死亡
傷害後遺障害
災害後遺障害
傷害入院

ケガでの入通院のある共済 青色ファミリー共済 2

月々1,000円から
安心の補償

ご自身のケガはもちろん
相手方におケガをさせてしまったり
法律上の賠償責任を
負ったとき補償があります

詳しくはパンフレットをご覧下さい

お問い合わせは…　小田原青色共済株式会社　0465-24-1112（受付時間　平日9時～17時）お気軽にお電話下さい

小田原青色共済　クリック！

ご予約はお早めに。

会員限定無料相談

要ご予約

予約 ☎24-2612

弁護士の **法律** 相談会
10時～12時
4月16日（金）
5月11日（火）
5月21日（金）

弁護士の **相続** 相談会
10時～12時
4月21日（水）
5月19日（水）
6月16日（水）

社労士の **年金・社会保険** 相談会
10時～12時
4月13日（火）
5月18日（火）
6月８日（火）

不動産コンサルタントの **不動産** 相談会
10時～12時
4月22日（木）
5月27日（木）
6月24日（木）

税理士の **税** 相談会
14時～16時
4月15日（木）
5月20日（木）
6月17日（木）

日本政策金融公庫の **融資** 相談会
10時～12時
6月２日（水）
8月４日（水）
※お急ぎの場合はご相談ください。

経営コンサルタントの **経営** 相談会
日時応談
予約 ☎24-2614

|ご注意| 同一内容のご相談は重ねてできませんので予めご了承ください。

会場：納税者センター・青色会館

ただきます。皆様には何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。