

中村版

かみきた通信

KAMIKITA PRESS

10月12日

(水曜日)

発行 地域おこし協力隊

中村達也

所在 道の駅2F

連絡 050-5005-1275

焦がしチーズカレーうどん誕生



トッピング焦がしチーズ おにうま!

9月15日より「カレーうどん専門店」で再出発しましたが試行錯誤の日々が続いております。いかに売上を確保するか、売上⇨客数×客単価という大原則にしたがい、客単価アップを目指し、今後、様々なトッピングを導入していきます。合わせて専門店という単調さを脱却するという狙いもあります。

トッピングで新たな打ち出し

カレーうどん専門店「中村屋」

営業時間: 11:30~15:00

14:30ラストオーダー

定休日: 火曜、水曜

メニュー: カレうどん(豚) 700円

カレうどん(鹿) 900円

ごはん 100円

柿笹寿司 250円

今回、10月13日より導入するのは「焦がしチーズ100円」、あえて説明しません、是非お召し上がり下さい。既に「味付け玉子100円」など、いくつかつトッピングをご用意しております。将来、この地で生計を立てていく、生きていく糧の為に挑戦は、まだまだ続きます。

広報活動スタート

日ごとに車の量が減っていく中、少しでも集客に繋がればという思いで、広報活動をスタートしました。近隣の北山、川上、吉野等の商工会や森林組合、道の駅、観光案内所などが立ち寄りやすい場所へチラシを置いていただいております。現在、15カ所に設置いただいておりますが、ここに置いてみただけというご意見を是非力の程宜しく願います。



読売新聞【地域版】掲載

モニター再募集

前回、7月の第6号で募集させていただきましたモニターを再度募集いたします。内容は一言で言うとうどんづくりのアドバイザーです。例えば試食会に参加いただき、味、量、価格など意見、感想を述べていただくということとです。他にも店の装飾や今のメニューのレシピア変更、接客など、より良い店づくりのアドバイザーとして協力者になっていただきたいと思います。こちらは道の駅2F「中村屋」に来ていただき、説明させていただきます。ご了承下さい。