

公的補助金＋  
仙台市生産性向上・  
賃金引上げ応援金

# 活用事例集 36

事業に役立つ!!

## 補助金活用術

### 活用した補助金

業務改善助成金(厚生労働省)  
補助額:最大600万円

生産性向上に関する設備投資やコンサルティング、教育事業を行うとともに、事業場内最低賃金を一定額以上引き上げた場合、設備投資などの費用の一部を助成します。



◀詳しくはこちら



## 高性能オーブンの導入で 料理の質も効率も向上

時給引上げでスタッフも喜ぶ店づくり

### 今回の取材先

株式会社 ブルー (鈴な鈴しろ)  
代表取締役 渡邊富蔵さん



新しいコンベクションオーブンを導入。まるでベテラン料理人を雇ったような活躍ぶりです!

### 事業者情報 株式会社 ブルー

宮城県仙台市青葉区本町3-6-9コーポすがわら1F  
TEL: 022-796-2672  
WEB: <https://blue-sendai.com>

東北大学病院のすぐそばにある、素材と調理法にこだわった和食居酒屋「鈴な鈴しろ」(青葉区支倉町)では、スタッフの継続的な確保や質の良い料理を効率的に提供することを目指し、スタッフの賃金引上げと高性能コンベクションオーブンの導入を実施。補助金活用のポイントとその効果を伺いました。

渡邊さんのより詳しいインタビューはこちらから!



事業者HP



## 課題

# 少ないスタッフでスピーディな料理提供が必要

オープンから3年が経ち、リピーターのお客様も増えているのですが、調理スタッフの確保が難しく、少ない人数で回さないといけない状況が続きました。お弁当やオードブルの注文も増え、短時間で効率的に多種多様な料理を作る環境を整えたいと考えていました。

## ポイント

### スタッフの時給アップと 高性能コンベクションオーブンの導入

インターネットで情報収集をしていたところ、「業務改善助成金」を見つけたので、顧問の社会保険労務士に相談しながら、活用に向けた話を進めました。まずは時給の上げを行い、スタッフの継続的な確保に取り組みました。そして、温度管理などの細かい操作がしやすく、調理法が複雑な料理にも対応できる高性能のコンベクションオーブンを導入しました。



時間を減らして、短時間で多彩な料理を

## 効果

### 料理の質も効率も上がり、スタッフもお客様も大満足

#### 1 タッチパネル式で スタッフも操作しやすく

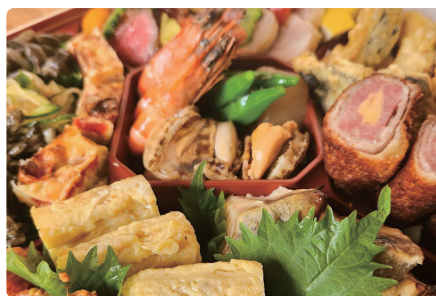
タッチパネル式で見やすいインターフェイスであり、操作にコツがいらないため、蒸してから焼く、同じ温度で火を通すなど、複雑な調理を簡単にできるようになりました。また、新しいスタッフに調理法を教えるときも、短時間で楽に伝えやすくなりました。



スタッフが使いやすい操作性

#### 2 同じ時間で 多種多様な料理が作れるように

コンベクションオーブンで調理できることが増えたため、ガス台が空く時間が増えました。その時間で別の調理ができるので、同じ時間内につくれる料理の種類が増えています。お弁当やオードブルをつくる際は、特にありがたいと感じています。



お客さまが多い日もスムーズに提供

#### 3 夜間に自動で行えるメンテナンス

匂いや汚れを落とすためにメンテナンスが不可欠ですが、このモデルは洗剤を入れておくと、営業していないときに自動で洗浄してくれます。これまでは営業時間外に手作業で掃除していたので、その作業時間が減り、早く帰宅できるようになりました。



効率的なメンテナンスで働き方も改善

## 仙台市 生産性向上・ 賃金引上げ応援金

応援!!

仙台市では業務改善助成金の交付決定を受けた方に、別途、交付決定額に応じた金額を支給します。



◀ 詳しくはこちら

仙台市中小企業応援窓口  
ご相談ください



仙台市では各種補助金の紹介・申請書類の作成支援などを行っています。中小企業診断士、社会保険労務士、税理士などの専門家が無料で相談に応じますので是非ご利用ください。

仙台市中小企業応援窓口  
[運営](公財)仙台市産業振興事業団  
Tel: 022-724-1122(平日9-17時)



◀ 詳しくはこちら