



府中商工会議所

販路開拓や企業連携、新商品&新サービス開発など、
経営を充実させたいと考えられている方、
お気軽に府中商工会議所までお電話ください。

そっだ



事例紹介

府中商工会議所に相談してみよう

平の家

〒726-0032 府中市出口町 1102
Tel&Fax.0847-41-4574

「伝統の味を守りながら、やりたいことをカタチにできました」

備後府中焼きをご当地グルメに!

古くから親しまれてきたお好み焼きですが、平成18年から当商工会議所がご当地グルメ《備後府中焼き》としてPRを始めました。知名度を上げるため、市内のお好み焼き店で作る“備後府中焼きを広める会”を設立、平の家(ひらのや)さんには当初から参画していただきました。また、市内外で行われるイベントへ出展する際にはボランティアで協力もしていただきました。

独自性のあるおいしさや心とむ 外観や内装で連日大盛況

平の家は市内でも一二を争う老舗のお好み焼き店です。

昭和27年に府中市出口町で先代が事業を始め、平成14年から現在の二代目が事業を引き継がれました。また、平成21年に石見銀山へと続く石州街道沿いにある古民家を改装して現在地に移転。

当商工会議所を通じた国の融資制度を活用し、築80年の古民家を改装した店内は、梁など古い雰囲気を活かした造りで、入口の格子戸は、出口通りの町並みにほどよくマッチ。



石州街道の出口に位置する平の家

大きな鉄板沿いのカウンター席、また、和室には座卓席があり、鉄板を囲んだ掘りごたつ式の座敷となっています。



“ふわトロさっぱりやまかけ”は、オタフクソースのお好み焼提案会アイデアメニューコンテストで入賞



冷凍備後府中焼きパッケージ

一般的に府中市内で食べられるお好み焼きは、ミンチを使い外がカリッと、中はフワツとした焼き上がりになるのが特徴で“備後府中焼き”と呼ばれています。その中でも平の家の備後府中焼きは黒毛和牛のミンチ肉を使い、焼き上がりに生卵を掛けた平の家仕様となっています。

心とむ外観や内装に加え、平の家ならではのおいしさに惹かれて、市内はもとより県内外から連日お客様がひっきりなしに訪れています。

ミシュランガイドに加え、 あるちゃん ええちゃん 府中のお店大賞も

平成25年、ミシュランガイド広島2013特別版でコストパフォーマンスの高い食事を提供する店につけられるビブグルマン店に認定されました。県内に数千件あるお好み焼き店の中で認定された6軒のうち1軒となっています。

(平成30年にもミシュランガイド広島愛媛2018特別版に掲載されました)

平成26年には当商工会議所が“個性的で魅力ある店づくりを意欲的に行い、地域の人々から親しまれ、地域商業振興に発展している優良店舗”を表彰する“あるちゃん ええちゃん 府中のお店大賞”を受賞されました。



ミシュランガイドにも掲載されている

持続化補助金を活用したサポートを 継続的に実施

今までも、平の家は冷凍備後府中焼きを販売されていたのですが、単にビニールパックしたただけのもので、お土産や贈答用としての価値が低いように思っていました。

そこで、商品や店舗の紹介だけでなく市内の観光地や府中家具・府中味噌などの紹介を入れたパッケージであれば府中市の紹介となり、観光客などへのアピール度も上がること間違いなしと考え、広報用のチラシと併せ補助金で作成しました。また、新開発商品“ふわトロさっぱりやまかけ”のPRを実施したり、来店客から不評であった駐車場の整備も二回目の持続化補助金で整備し、今に至っています。

「やりたいことをカタチにできました。でも、私一人の力ではありません。
商工会議所さんの手厚いサポートのおかげといっても過言ではないように思います。
備後府中焼きを通して、沢山の方に府中の素晴らしさをお届けできれば大変うれしいです」

平田さん



府中商工会議所

〒726-0003 広島県府中市元町 445-1

Tel.0847-45-8200