

(株)ヴェルサーレ (Ristorante VERSARE)

所在地：草津市追分南5丁目12-15

TEL：077-565-6802

オーナーシェフ
鎌田 晃司さん



「真心を注げますように」

ヴェルサーレは、イタリア語の動詞でグラスに水やワインを「注ぐ」という意味だそうです。お客様にお料理やサービスを通じて「真心」を注げますようにそんな想いが店名になっています。今年でオープン25周年を迎えるヴェルサーレさんのモットーは、すべてのお客様が笑顔で帰ってもらえるように、身体も心も喜び安心安全なメニューやサービスを提供すること。出汁からすべて手作りされています。

新型コロナウイルス感染症対策の取組みとして、 テイクアウトやデリバリーを開始

出来合いのお弁当や飲食店の料理をテイクアウトして家などで食べる「中食」が増えています。特にこのコロナ禍の中、ヴェルサーレさんも初めて、テイクアウトやデリバリーサービス（一定金額注文のお客様対象）を開始されました。特に人気なのがクロスティーニの盛り合わせ。自家製スモークサーモンや24時間熟成パルマ産生ハムなど、お店の味をご家庭で楽しんでいただけます。



クロスティーニの盛り合わせ お家で簡単にお洒落なディナーが完成しますね

「令和2年度お客様を魅了する商品企画塾」 に参加

昨年度、草津商工会議所が主催した「お客様を魅了する商品企画塾」(*)を受講されました。毎回参加されたスタッフの山本 紫さんは、「25年間ヴェルサーレの営業に携わってきましたが、すべてが初めての勉強、経験でした。自社の想いや理念を言葉にしたり、アピールすることの難しさに直面しましたが、一方でその重

要性を学べたことがとても大きいです。」と語っておられました。現在はその体験を、店舗や百貨店での販売や新商品開発に活かしておられます。

(※) 商品コンセプトを定義し、その商品ブランドを確立し、ブランディング、マーケティングに至るまでの連続した半年間の勉強会。

小規模事業者持続化補助金を活用して ホームページを大幅リニューアル

コロナ禍でウエディング需要が減少したことから、大口のパーティの予約メインのホームページから、友人やご家族等少人数で利用していただくための内容に変更する必要ができました。そこで、小規模事業者持続化補助金を利用し、ホームページのリニューアルを実現。メニューもアラカルトを充実させ、SNS（特にInstagram）を積極的に活用し、気軽にランチやディナーに来店いただけるよう取り組んでおられます。

新鮮な海の幸を使った料理の数々が
投稿されているInstagramはこちら▶



今年度の取組み

上記補助金を活用してECサイトもリニューアルされました。そこで今年度は急速冷凍庫を導入し、サイトでの販売にも力を入れていきたいと話しておられます。いつでもみなさまのご自宅で、ヴェルサーレさんの美味しいイタリアンを楽しむことができます。

鎌田シェフが一品一品丁寧に仕上げたお食事もちろんですが、山本さんを中心としたスタッフの、心のこもった接客もヴェルサーレさんの魅力です。

感染症対策も取られていますので、是非一度足を運んでみてください。



内観と外観 高級感のある落ち着いた店内と、白を基調とした外観

草津商工会議所では、今年度もお客様を魅了する商品企画塾やいいもの発掘市、スキルアップ応援塾を企画、開催し、みなさまの販路開拓・売上拡大支援を実施しています。詳しくはホームページをご覧ください。経営支援課までお問い合わせください。