

第18回：中島 智加 さん（プティ・マルシェ&ぶちまるカフェ 店主）**どんなお店ですか？**

築80年の町家を自分で改装したレトロな洋風の雰囲気洋菓子店です。砂糖やバターを減らした心と体に優しいお菓子を作って販売しており、土日はカフェにもなります。オーダーメイドのデコレーションケーキでは、アレルギー対応もしています。また、テレビ等で古墳型ケーキが紹介されました。

起業してみてどうでしたか？

ケーキ作りを習う中で砂糖やバターを大量に使うことに驚き、独自に考えた砂糖やバターを減らした美味しい洋菓子をフリーマーケットで販売するうちに、他では買えないお菓子としてお客様から注文をいただくようになりました。自分のように砂糖やバターの多いケーキが食べられない人や、アレルギー体質で市販のお菓子が食べられない人にも食べられるお菓子を作りたいと思い、起業しました。製菓衛生師の資格を取り、こだわりを持ってお菓子を作り続けています。

起業時、重要だった課題は？

起業家自身の知識・情報収集、家族の理解・協力、資金調達、仕入先の確保、人材の確保です。

**課題はその後、どうなりましたか？**

知識・情報については、店舗を経営したいことよりもお客様のニーズに答えたいことが起業の動機だったので、店舗経営に何が必要かすら分かりませんでした。社団法人地域づくり支援機構の講座をFacebookで知って1年間参加し、大変勉強になりました。家族の理解・協力については、土日は店を手伝ってもらっていたこともあり、家事分担を頼むのは申し訳なく思い、頼めませんでした。資金調達は、自分自身の預貯金を充当して解決しました。母も少し応援してくれました。仕入先の確保は、どこから仕入れるかが課題でしたが、知人や友人に相談することで解決できました。感謝しています。人材の確保については、仕事としての菓子製造は趣味のお菓子作りと違って重労働で質も量も求められるので、夢と現実のギャップに驚く人も多く、お菓子の作り手として働き続けられる人になかなか出会えませんでした。

起業時、役に立った相談・支援機関は？

社団法人地域づくり支援機構です。
講座では何人かの講師が担当していただきましたが、参加者のお店のホームページを全てチェックして講義をしてくださるなど、大変熱心に教えていただきました。
講師と一対一で話せたり、個別案件の相談に乗っていただくなど、密度の濃い、とてもきめ細かな講座でした。

起業前の経験は活かしていますか？

大学卒業後、正社員として総務経理の仕事をしました。
結婚後も働き続けましたが、社内には子育てしながら働き続ける女性が一人もおらず、女性社員は早く辞めていく空気があったので退職しました。
家事に専念しながらお菓子教室に数年間通ううちに腕が上がり、教える側になれるようになりました。自分の食べたいお菓子を作るため、教室を辞めてフリーマーケットに参加し、その後起業しました。
今までの経験で学んだ様々なことが、現在の店舗運営に活かされています。



今後の抱負は？

プチ・マルシェ&ぷちまるカフェのお店とお菓子を好きになっていただけるよう、家族と力を合わせて、これからも一つひとつ心を込めて美味しいお菓子を作っていきたいと思っています。



企業情報

商号 プチ・マルシェ&ぷちまるカフェ
業種 飲食サービス業
起業年 2010年
企業HP <http://petitmarche-nara.jp/>
所在地 〒630-8362 奈良市東寺林町 22
連絡先 0742-87-0517