

**第37回： 東史 さん (confiture-fumi [コンフィチュール フミ] 代表)****どんな会社ですか？**

野菜や果物などと砂糖を一緒に炊いた「コンフィチュール」を作って、カフェやレストランに卸したり、通販サイトで販売したりしています。農産物は去年と今年では味が違いますし、季節によっても味が違うので、炊き方も砂糖の入れ方も全て変えています。お客様に安心して食べていただけるように、同じ味にするための調整はせず、素材に合わせてその時に一番美味しい味に仕上げるようにしています。

**起業してみてどうでしたか？**

たまたま前のアルバイト先のお店で作ったジャムが好評で商品化され、起業に繋がっていききました。法人との大きな仕事が入ったことで、商品売ることにについて本格的に考えるようになりました。

**起業時、重要だった課題は？**

家族の理解・協力、販売先の確保、事業戦略、人材の確保です。

**課題はその後、どうなりましたか？**

家族の理解・協力は、起業すると仕事に合わせて動くので、日曜日も仕事に行きますし、大きな仕事が入ったときは大量のコンフィチュールを炊くため工房に泊まり込んだこともありました。家事ができないときは家族にしてもらうなど不便をかけています。販売先の確保は、知人に紹介していただいたパン屋さんの女性オーナーがご厚意でお店に置いてくださいました。そのパン屋さんで購入してくださった「野菜ソムリエ」の方が通販サイトを運営されていたので、サイトでの通販にも繋がっていききました。事業戦略は、①包装やパッケージ等と自社ブランドのロゴ制作、②流通・販売経路等が課題でした。①については、奈良のどこにデザイナーがいるのか探し方が全く分かりませんでした。包装やパッケージ、ポスター・チラシ等は知人がご厚意で作ってくださり、ロゴは知人から紹介されたデザイナーに作っていただきました。②については、通販サイトを運営する方と出会えたことで、いろいろ教えていただくことができました。人材の確保は、コンフィチュールを炊くのも、販売先との打合せも、材料の野菜・果物の収穫も全て私ひとりです。営業や収穫をしてくださる人がいればいいのですが、農作物の収穫に日程や作業量が左右され一定しないため、人に来ていただくことは難しい状況でした。この課題には現在も取り組んでいます。

## 起業時、役に立った相談・支援機関は？

知人・友人です。いろいろな人達がそれぞれに支えてくださいました。  
本当に感謝しています。

## 起業前の経験は活きていますか？

短大で食品科学を勉強しました。他に志望先はありましたが、ご縁があり卒業後は設計事務所で設計の仕事に携わりました。

結婚後もずっと勤めるつもりでしたがしばらくして退職し、家具や雑貨を扱うお店でアルバイトをしました。その頃に知人のカフェ開業と運営に関わり、お店でジャムを作ったところ好評で販売することになりました。

その後、「ジュニア野菜ソムリエ」の資格を取り、その年に起業をしました。

入った職場で仕事に打ち込む性分で、いろいろな人のご縁に恵まれて起業することになりましたが、起業してからも人のご縁や学んできたことを事業の中で活かしています。

## 今後の抱負は？

これからも、野菜や果物の旬の味を活かしたコンフィチュールを作って、お届けしていきたいと思います。



## 企業情報

商号 confiture-fumi (コンフィチュール フミ)  
業種 製造業  
起業年 2006年  
企業HP <http://confiturefumi.com/>  
所在地 〒639-3362 奈良県吉野郡吉野町柳 841  
連絡先 0745-56-6025 「cafe +f (カフェ プリュス・エフ)」  
※ご連絡はこちらへお願いします。