松本商工会議所
伴走型小規模事業者支援推進事業
経営発達支援計画
創業支援
PR
令和元年度 シリーズ④

皆でおいしく食べられる 体にも優しいスイーツで創業

松本商工会議所では、創業を目指す皆さんが持つ悩みや課題を解決して、「創業して夢を実現したい！」という思いを全力でサポートしています。商工会議所を通じて創業した方を紹介するシリーズ第４回に登場するのは、松本市梓川でスイーツの工房を営む「KOTO米Sweet（コト・スイーツ）」です。オーナーの佐藤琴美さんが、試行錯誤しながら卵・乳・小麦・白砂糖不使用のスイーツを作り、創業スクールの受講を経て創業に至った経緯を伺いました。

始めたきっかけは子供のアトピー

学生時代に栄養士の資格を取得した佐藤さんは、一般企業に就職後、23歳で結婚。専業主婦として過ごしていましたが、お子さんのアトピーがひどく、病院で処方された薬でも根本解決につながらなかったため、悩む日々が続いていました。

同じ悩みを持つ保護者の会に参加したり、さまざまな情報を集めたりする中でとある書籍を読み、著者がいる東京の病院に通うことにしました。そこで入浴法や食事内容についての指導を受け、食べる物がいかに大事かを学びます。そして、食事を作る際、アレルゲンと疑われる食物を除去し、食品添加物などを控えるようにしました。自然食材を使ったシンプルな料理を心掛けていくうちに、半年ほどでお子さんの肌はきれいになっていきました。

▶調理からラッピング、販売まですべて1人で行っている

しかし一方で、「アレルギーがあってもなくても、皆で一緒に同じ物を食べたい！」という気持ちが強くなっていき、三大アレルゲンの卵・乳製品・小麦粉を除去したお菓子作りを始めます。

試行錯誤を重ねる中、佐藤さんは米粉でもおいしいスイーツが作れることに気づきます。そして、スイーツ作りの楽しさにのめり込んでいきました。

▲チーズを使わないチーズケーキ

▲お豆腐主体の濃厚抹茶ケーキ

SNSの発信で多くの反響を呼ぶ

佐藤さんがスイーツ作りを始めたのは、今から4～5年ほど前のこと。やがて、小麦粉やライ麦などを使わない「グルテンフリー」と、卵や乳製品などを含む動物性食品を一切使わない「ビーガン」の両方を取り入れたスイーツを作ろうと心に決めました。そのスイーツは使用できない食材が多く、おいしさを追及するのは簡単なことではありません。しかし佐藤さんは、日本のお米、地元の食材やオーガニックのものなど、なるべく優しい食材から、次々とおいしいスイーツを考案。やがて、それらのスイーツをSNSで発信するうちに、佐藤さんのスイーツは、県内外から大きな反響を呼ぶようになります。「自分にも作ってほしい」「作り方を教えてほしい」という要望が増え、それに応えるうちに、お菓子のレパートリーが増えていきました。

創業スクールの受講で得たもの

佐藤さんはこのスイーツで、自分のようにアレルギーで悩んでいる人たちの役に立ちたいと思い、創業を決意。自宅の敷地内に工房を建てることにしました。そして、工房を建設中だった昨年の9月、それまでさまざまな相談をしていた商工会議所で、タイミングよく創業スクールが始まると知り、受講することにしました。

既に創業の準備はしていましたが、受講したことで思い描いていた創業後のイメージがより具体化し、経営における細かいノウハウなども学ぶことができました。また、異業種の仲間との出会いは、その後の大きな励みになりました。商工会議所は、今でもさまざまな悩み相談に応えてくれるため、それぞれ情報やアドバイスは、経営の多くの場面で役立っています。

◀バタークリームを使用しない植物性クリームのフラワーケーキ

▶お米で作ったおにぎりちゃんクッキー

イベントと販売で多くの要望に応える

現在は、ご両親と一緒に住む自宅の敷地内に建てた工房でスイーツを作り、月1回の店舗販売、県内外で月3回ほど行うイベント販売、季節商品を詰め合わせた〝季節便〟の販売を中心に、余裕があればオーダーケーキも受け付けています。

作るのは米粉やおから、豆腐、豆乳など、限られた食材を駆使したケーキやマフィン、クッキー、スコーンなど。チーズを使わないチーズケーキは自慢の逸品です。砂糖を使わない抹茶ケーキのほか、地元のみそやフルーツを使ったマフィンは、種類も豊富です。

見た目にもこだわり、自然の風景や植物から得たインスピレーションで仕上げたオーダーケーキは、まるでアート作品です。甘さ控えめなので食べやすく、身体に優しいスイーツとして注目され、県内外から多くの注文を受けています。

今後の販売方法とペース配分を検討中

佐藤さんは「試作もしたいし、お客さんの要望にも応えたい…」といいますが、試作から調理、ラッピング、販売までですべて1人で行っているため、販売機会や注文数を増やすのは難しそうです。最近はイベントへの参加が増え、オーダーケーキは余裕ができたら再開する予定です。今後は販売日やイベント内容をより分かりやすくするため、SNSの内容を充実させ、季節便を年4回に増やすなど、ペース配分を考えていくつもりです。

「以前は、まさか自分がお菓子作りを始めるとは思っていませんでしたが、試行錯誤する中で、アレルギーなどで悩んでいる人たちの役に立ちたい…という思いが強くなりました。限られた食材でもおいしいスイーツが作れることや、日本人には欠かせないお米を使ったスイーツを、より多くの人に知ってほしいと思います」と、佐藤さんは微笑みます。

（取材協力：松本商工会議所 経営指導員 栗林 俊幸）

▲イベントでの販売も好評

心とからだにやさしいおやつ屋
KOTO米Sweet
松本市梓川倭4069−1
Instagram／kotomi__310
Facebook／佐藤琴美
☎090−2308−0811
E-mail／kj5103yh79@gmail.com

チラシ・ブログ・SNSで役立つ！
プロ直伝！「売れる！」写真撮影実践セミナー
写真を活かして業績アップ！
当日は、スマホまたは、デジカメをご持参ください。
撮った商品が、美味しく見え、カッコ良く見え、結果としてお問い合わせが増え、売上向上につながっている会社・お店が多くあります。本セミナーでは、販売促進としてお客さまの購入意欲を高める写真の「撮り方」と「基本」のテクニックをお伝え致します。皆様のご参加をお待ちしております！
日時 令和元年 12月11日(水)・12日(木) 14:00～16:00
両日とも同じ内容になりますので、ご都合の良い日程でお申し込みください
受講料無料

講座内容
◆伝わる写真とは
◆見せたいものを目立たせるコツ
◆欲しいと思わせる写真
◆暗くなりがちな写真を明るくする
他 実践ワーク
●会場/松本商工会館6階601（松本市中央1-23-1）
●定員/両日共に30名（定員になり次第締切）
◆講師 山﨑明子氏 一般社団法人 フォトコミュニケーション㊐協会 マスターインストラクター／フォトグラファー
お申し込み・お問い合わせは下記電話番号またはメールアドレスまで
主催 松本商工会議所 中小企業振興部 経営情報グループ TEL:0263-32-5350 FAX:0263-32-1482 MAIL:soudan@mcci.or.jp URL:https://www.mcci.jp 松本商工会議所 検索