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
平成29年度シリーズ①

お酒をテーマにしたパティスリーをIターンで創業

松本商工会議所では、「何から始めて良いかわからない」「創業ってどうやってするの?」という、創業を目指す皆さんの持つ悩みや課題を解決して、「夢の実現・創業したい!」を全力で応援します!

松本商工会議所の創業支援施策と、夢を実現させ創業した事業所の皆さんを紹介する「創業支援PRシリーズ」の平成29年度第一回目は、Iターンで独立創業を目指し松本へ移住し、「平成28年度松本地域創業スクール」を修了して夢を実現させた「パティスリーニューモラス」（代表：大塚泰裕さん）をご紹介します。

フルーツが豊富で気候の良い松本市に

大塚さんは平成13年に調理師専門学校を卒業し、調理師免許を取得。パティシエとして全般的な業務がこなせるようになりたいと思い、横浜のホテルに就職してケーキの仕込みから各種デザート等を、そしてコンクールに挑戦するためアメ細工等をそれぞれ学び、2つのコンクールで受賞しました。その後は味の勉強をするため、若手シェフがいて伝統的かつ新しいセンスを持つ有名ケーキ店に移籍。2年後にはスーシェフ（サブチーフ的な役割）として、スタッフ教育や店の運営も任され、店舗運営のノウハウを学ぶことができました。そしてシェフの独立に歩調を合わせて、大塚さんも新店舗出店に携わり、新規創業の様子を近くで体感する貴重な経験をすると、次第に「自分の作りたい洋菓子」を考えるようになり、自身の独立への夢を抱くようになりました。

まず創業の地には、東京のように何でも手に入る場所ではなく、おいしいものが採れる地域として、ケーキに欠かせないフルーツが豊富な長野県に照準を定め、中でも人口規模や気候の良いという点で松本市を選び、一家で移住することに決めました。松本市について調べる中で、「松本地域創業スクール」が開催されていることを知った大塚さんが、移住前の平成28年5月に問い合わせのメールを送ったことが、当所との関わりの第一歩でした。

松本地域創業スクールへの参加

「松本地域創業スクール」では、実戦的な「創業計画書」の完成を目的に、「経営」「財務」「人材育成」「販路開拓」の4分野の基礎知識を、メイン講師の中小企業診断士を中心に、多彩な講師陣からお伝えする講座です。大塚さんは移住間もない中で参加し、スクールの中心的人物として講座を盛り上げ、創業計画立案のための知識習得と、完成度の高い創業計画の立案、人脈構築をすることができました。また、スクール終了後も大塚さんは卒業生の幹事役として、2カ月間一緒に学んだ仲間を取りまとめ、卒業後も心強い相談相手になるよう尽力しています。

11月には物件の目途も立っており、創業計画書を金融機関に提示して協議、当所経営指導員の意見書を添付して無事に融資実行されるといよいよ店舗準備に入り、夢の創業へ順調に一歩ずつ進んでいきました。そして平成29年3月25日、パティスリー「NUMOROUS（ニューモラス）」がグランドオープンしました。

ピニャコラーダ

V.S.O.P

ケーク酒粕

ケーキとアルコールは相性が良い

店名はおかしみのあるさまという意味の「HUMOROUS（ユーモラス）」に「新しさ」いう意味を込めた造語「NUMOROUS（ニューモラス）」と名付けました。ケーキが楽しい会話のきっかけや人を和ませ、食事やお酒の場を盛り上げる、そんな提案のできるお店を目指します。照明やアイコンにはフラスコや試験管が使われており、名付けられたショルダーネームは「お菓子な香りと甘み研究所」。香り豊かな商品が大塚さんの手によって次々と生み出されていきます。

提供する商品のテーマが「お酒」。大塚さんご自身がお酒好きで「バーの定番つまみとしてチョコやナッツ、チーズ、ドライフルーツが提供されますが、これはどれもケーキの材料にも使われているものであり、お酒とケーキが合わないはずがありません。そして松本はバーの街でもあり、ここでお酒に合うお菓子やお酒を使った商品を充実させて、いつかは自分の作ったお菓子をバーで提供してもらうのが目標です。」と語っています。

看板商品の「長野燻製チーズケーキ」は、クリームチーズの一部を燻製してほのかに香りを付けることにより、シンプルですが味が重厚になり、スモーキーなウィスキーやビールにとても合う、これまでにないチーズケーキに仕上がりました。

また、商品にはアルコールの効き具合をアイコンで4段階に表示して、お客様が選びやすくなる工夫もされています。「V・S・O・P」は1回の仕込みでVSOPの3/4本を使用した大人のチョコレートケーキです。

また、夏の新作「ピニャコラーダ」はパイナップルとココナッツにホワイトラムを合わせ、カクテルをイメージした夏に合うトロピカルなデザートです。「ケーク酒粕」は大吟醸の酒粕を贅沢に練り込み、味と食感のアクセントに大納言を加え上品に仕上げた一品です。その他、お酒を使わない商品も豊富で、「おやつ」から「酒のおつまみ」まで取り揃えた今までにないパティスリーとなりました。

創業から3か月が経過して大塚さんに現状のお話を伺うと、早くも地域のファミリー層や女性からの支持を受け、お酒好きなお客様にも好評で喜ばれており、創業計画をやや上回る状況とのことです。一方で創業してから浮き彫りになってきた経営課題もあるそうですが、当所としても様々な支援メニューにより、大塚さんと共に「伴走型支援」で歩んでまいります。

（経営指導員　山田　聡）

長野燻製チーズケーキ

「パティスリーニューモラス」
〒390-0038　松本市小屋南1-12-1
■営業時間　10:00～19:30
■定休日　月曜日、第2・4火曜日
tel.0263-31-6228
URL　http://numorous.com/
撮影 / コムデザインラボ +PhotoBox 神谷篤史

「創業したい!」を応援したい! 無料体験講座　■主催／松本商工会議所　■連携支援機関／塩尻商工会議所・大町商工会議所・松本地域創業者支援ネットワーク構成機関

松本地域 創業セミナー

平成28年度卒業生の多くが夢を実現。まずは先輩方の体験談から学びましょう!

松本商工会議所では、地域に元気な企業を多く創出するため、「創業」に向けて取り組む皆さまを全力でバックアップしています。本講座に先立ち、今回は無料体験講座として当スクール卒業生の「創業体験談」と本講座概要をメイン講師からお伝えします。まずは「松本地域創業スクール」の世界を体験して下さい。

●開催日時／平成29年7月29日土 10:00～12:00
●会　場／松本商工会館会議室　松本市中央1-23-1
●内　容／創業に向けての心構え、創業成功談&失敗談、昨年度創業スクール修了生による創業体験談
●定　員／30名（先着順・定員になり次第締切とさせていただきます）

受講料無料

本講座予告 松本地域創業スクール
■8月19日(土)～10月28日(土)　期間中原則毎週土曜日9～12時
■松本商工会館 会議室　■受講料／10,800円（テキスト代・消費税含）
全11日間 | 基礎編31時間 | 実践編18時間
※日程等は7/25頃発行予定の「松本地域創業スクール募集パンフレット」にてお知らせいたします

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　●その他／本スクールは松本市の「特定創業支援事業」に該当し、規定の日数を出席された方は松本市より証明書の発行を受けることができます。詳しくはお問合せ下さい。

松本商工会議所 経営支援グループ　TEL:0263-32-5350 FAX:0263-32-1482 MAIL:soudan@po.mcci.or.jp URL:https://www.mcci.jp　松本商工会議所　検索