

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30年度(ワリス③)

# 地元生産者と飲食店とともに 街全体の食文化の向上を目指す

松本商工会議所では、創業を目指す皆さんの持つ悩みや課題を解決して、「創業して夢を実現したい」という方を全力でサポートしていきます。商工会議所を通じて創業した事業所の皆さんを紹介するシリーズ第3回目に登場するのは、松本市の伊勢町通りにあるレストラン「松本マウントバル」です。オーナーシェフの松田富士人さんが、こだわりの店をオープンした経緯と、地域農家や飲食店とのつながりを大切にしている様子を紹介します。

## 飲食業を始めたきっかけ

松田さんは、小谷村で宿泊施設を営む家に育ちました。そこで働くシェフを見て憧れていた料理人の道を目指しました。

すこに。静岡、東京、大阪で修業した元、長野のホテルで地元の食材を使ったフレンチの料理人として働き、その後、長野の食材を使ったフレンチの料理人として働き、松本への出店を決めました。その当時、創業に向けた資金相談を受けた松本商工会議所から「松本商工会議所に相談したら、結婚式の二次会にどうするか」とアドバイスをもらい、急ピッチで準備を進め、平成27年3月、創業にこぎつきました。

## 地域農家とともに食材をアピール

松田さんは、オープン後はそれまでの経験を活かし、豊かな発想のもと、地元の食材を使ったさまざまなメニューを考案しました。



地元の食材を活かしたメニューを考案



地元生産農家「信州ゆめクジラ農園」



種類も豊富な新鮮野菜



金曜日の店頭販売の様子

松田さんは、オープン後はそれまでの経験を活かし、豊かな発想のもと、地元の食材を使ったさまざまなメニューを考案しました。

## 地元の専門店と連携した商品開発

松田さんは、地元のパンやスイーツ専門店とのコラボ商品にも力を注いでいます。バケットのおいしさ

## 大人向けの雰囲気改装

松田さんは、地元のパンやスイーツ専門店とのコラボ商品にも力を注いでいます。バケットのおいしさ

松田さんは、地元のパンやスイーツ専門店とのコラボ商品にも力を注いでいます。バケットのおいしさ



店舗外観



季節によって異なる料理を提供



他店とのコラボで誕生したパンとケーキ

## 食をより楽しめる街づくりを目指す

松田さんは、地元のパンやスイーツ専門店とのコラボ商品にも力を注いでいます。バケットのおいしさ

マウントバル  
[matsumoto Mt.BARU]  
松本市中央1-19-15 1F  
☎0263-31-0636  
URL http://www.mt-baru.com

**消費税軽減税率対策窓口相談等事業**

よくわかる  
**消費税軽減税率制度対策セミナー**

平成31年(2019年)10月1日から軽減税率制度は、全ての事業者の方に関係があります。特に、食料品を取扱う(販売する)事業者の方は、税率ごとの商品管理やレジ・受発注システムの整備などの事前準備が必要な場合があります。今回のセミナーでは、消費税軽減税率制度の事例をまじえながら分かりやすく説明します。ぜひこの機会に、ご参加ください。

●主催/松本商工会議所 中小企業振興部、観光・料飲食部

●お問い合わせ  
松本商工会議所 中小企業振興部 経営情報グループ

●開催日時/平成30年10月24日(水) 14:30~

●会場/松本商工会館 3階 301会議室  
松本市中央1-23-1

●定員/50名 ※定員になり次第締切となります

●講師/関東信越税理士会 飯沼 新吾氏  
松本支部派遣税理士 (税理士法人 未来経営代表)

●申込方法/FAXにてお申込みください

●申込先/松本商工会議所 経営情報グループ

●TEL:0263-32-5350 FAX:0263-32-1482  
E-mail:soudan@mcci.or.jp URL:https://www.mcci.jp

●受講料 無料