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②

長年の経験を活かして フランス惣菜店の創業を実現

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2回目は、松本・京都での修行を経て、「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「フランス惣菜Ｌｅ　Ｎｉｄ（ルニ）」（代表：大月真一さん）をご紹介します。

15年間の修業時代

山形村出身の大月さんは、高校時代に飲食店でのアルバイトをきっかけに、人を笑顔にする料理の力と、接客の楽しさを知り、まずは地元のカフェに就職しました。調理と接客を基礎から学び、調理師免許の取得、業界の仲間もできてくると、おぼろげながらも洋食をベースとした料理を提供する自分の店を持ちたいと考えるようになります。そして「日本人なら一度は『和食』の道の経験しておかないと、お客さまに喜ばれるものは提供できない」と思うようになり、これを京都出身の調理師仲間に打ち明けると、有名な料理旅館のＯＢの方を紹介してもらえることとなって、京都での修業が実現しました。

ハイレベルな接客、清掃、一連の旅館業務、そして料理に対する真摯な姿勢を肌で感じるとともに刺激を受け、約3年間ひたすら修業に没頭する日々を送ります。そして勉強のために京都の飲食店を巡る中で、京野菜がメインのフランス料理店を見つけると、大月さんの目指す姿に近いことから、次の修業先として自ら志願し、シェフの下で4年間技術に磨きをかけていきました。

結婚を機にＵターンをし、松本駅近くのフレンチレストランにて7年間、松本市内の市場動向や顧客ニーズを感じ取りながら、お客様の役に立て、実際の生活の中で必要とされる店舗とは何かを模索する日々が続きます。私生活では家庭を持ち、共働き、子育てという多忙な日常を送っていましたが、こうした中で、子供達に安心で安全な食事を簡単に素早く提供してくれる場所があれば、自分も含めて同世代の人たちにとって役に立つのではないかと考えるようになり、フレンチを家庭で気軽に楽しむことのできる「フランス惣菜店」のアイディアが思い浮かび創業を決意しました。

創業準備とスクール参加

構想を練りながら店舗物件を探し、目途が付いた平成28年4月、当所創業相談窓口を訪れます。創業計画書の作成では感覚的に把握していた中食市場の拡大傾向を、客観的なデータを集めた上で自らの見解を示し、戦略を練り込んでいきました。フランス惣菜という目新しい分野ですが、こうして次第に事業への自信が深まりました。創業はよく「小さく始めて大きく育てる」と言われますが、大月さんの場合は店舗物件が比較的古く、手直しが必要な建物のため、何回も工事業者との打ち合わせを繰り返して、コストダウンに成功しました。収支計画も様々なシミュレーションを繰り返し、実現性が高くかつビジネスとして成り立つ内容となり、完成度の高い創業計画書に仕上がりました。資金調達と市創業支援事業の補助申請を順調に進める中、当所担当者より「松本地域創業スクール」への参加の提案を受けると、大月さんは創業計画の最終的な確認と、実務的な内容も学べる良い機会として参加します。具体的な創業準備に取り掛かっていた大月さんは講座の中では少しだけ先輩的な立場としてスクールを牽引し、他の受講生の良いお手本となりました。そして平成28年11月14日、グランドオープンへ辿り着きました。

フランス料理を日常へ

高級なイメージのある「フランス料理」ですが、大月さんはたくさんのお客様に「フランスの日常」を、安心安全にかつ気軽にお伝えできる店を目指しています。日の出町通りに位置する店舗は、シンプルで気軽に立ち寄れる店構えです。店名は「巣」という意味で、自宅のようにお客様をあたたかく迎えたいという思いを込め、名付けました。

野菜は里山辺の無農薬野菜を、その他食材も大月さんが厳選したものを使用してコストパフォーマンスの高い「安心・安全」なフランス惣菜の提供を実現しました。そして大月さん自らが常に店頭に立ち、お客様としっかりとしたコミュニケーションを取って、要望をいち早く反映した商品を提供できる点もセールスポイントの一つです。

オープンからの人気商品である「自家製ベーコンとキノコのキッシュ」は、季節によってアレンジが加わります。その他、旬の食材を活かした「夏野菜とカマス　タップナードソース」、「自家製ハムとチーズのサンドイッチ」など、約10種類を取り揃えています。ご予算に応じて対応し、お皿の持ち込みのできる「オードブル盛り合わせ」も好評です。

創業してからの現在までの状況を大月さんに伺うと、女性を中心に支持を集めており、普段使いというよりは少し特別感を持って受け入れられているようです。大月さんは「フランス料理のイメージを大切にしながら、より日常的に気軽に楽しんでいただけるように頑張ります。」と語ってくれました。松本商工会議所では、これからも大月さんのような夢のある個性的な店舗の創業を応援してまいります。

（経営指導員　山田　聡）

「フランス惣菜　Le Nid」
〒390-0811　松本市中央3-11-18
■営業時間　11:00～18:30
■定休日　日曜日、第1・3月曜日
tel.0263-55-8967
Facebook
https://www.facebook.com/LeNidtraiteur/

「創業したい！」を応援したい！ 全11日間｜基礎編31時間｜実践編18時間

■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

伴走型小規模事業者支援推進事業

経済産業省認定 創業スクール

松本地域 創業スクール

平成29年8月19日(土)～10月28日(土)
期間中毎週土曜日開催
初回(8/19)は13時～17時、最終回(10/28) 10時～17時

平成28年度も多くの卒業生が夢を実現。
共に学ぶ仲間は心強い相談相手となっています。

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。今回の本創業スクールでは、**創業計画を立てる上で必要な知識、ノウハウ**を経験豊富な講師陣からお伝えします。**創業をお考えの方**はこの機会に是非ご参加ください。

受講者募集中

●会　場／**松本商工会館 会議室**　松本市中央1-23-1
●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／**10,800円**　テキスト代・消費税含む
●メイン講師／**黒沢 正行** 氏　中小企業診断士 株式会社MKコンサルティング 代表
原　祐治 氏　中小企業診断士 原祐治事務所 代表

カリキュラム一例（予定）
「創業計画の作成準備」「マーケティングの基礎知識」「販売促進」「IT活用法」
「会計の基礎知識」「資金調達の手法」「創業計画作成・プレゼンテーション」

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