



手作りで身体に優しいパンを作ること ファンに愛されるお店を目指し、 新たなことにも幅広くチャレンジ中。

【ななキッチン 代表 関根 由紀子さん】

PROFILE

- 会社名：ななキッチン
- 代表：関根由紀子
- 起業日：2015年5月
- 業種：菓子製造業、飲食業
- ホームページ：<https://www.instagram.com/yukiko.nanakitchen/>



最初は子どものためにパンを作っていました、「好き」を仕事にしたいと思い、大手の教室で講師を始めました。その後、2015年に南池袋のマンスンの1室を借りて、ななキッチンをオープンして独立しました。2018年から製造販売を始め、2020年7月に大塚で店舗を持つことができました。現在製造販売を中心に、レッスンや飲食の提供を行っています。

ビジサポとの関わり

販売を始める前に、勉強の必要性も感じ、豊島区の「女性のための起業塾」に参加しました。その関係で、池袋ショッピングパークや豊島区役所でのイベントに参加することができました。現在でも、区役所にあるビジネスサポートセンターでアドバイスを受けています。



ISP や豊島区の
イベントに出展



起業塾に参加

ビジサポを通して考えたこと

「女性のための起業塾」を通して、販売のためのコンセプトを作ることができました。卵や乳製品を使用しないパンに絞って製造し特徴を出すことができました。また、グルテンフリーを志向している方向けのパンや焼菓子も人気です。相談員の方との面談、法人化のセミナーなどを通して、考えを整理し、新しい知識を得ることができました。

得られた気づき

- 種類を多くするよりも自分の特徴を出すべき
- 個人店のままではなく、いずれは法人化するべき
- 人を雇わずにぎりぎりまで自分自身が製造してファンを確保



気づきから起こした行動

手作りで身体にやさしいパンを コンセプトに商品開発



アレルギーのお子さんにも
『安心なお菓子・パン』販売



法人化のためのセミナーや サクラ交流会に参加



法人化するための
セミナーも活用

交流会を通し、起業家の先輩とも横の繋がりを作り、起業のアイデアをもらった。



自動販売機を導入して 販売日を増やすことができた



SNSでも定期的に
情報発信

販売数を上げる強い味方の
自動販売機

現在と これから

ななキッチンでは、コーヒーやお酒もオーガニックでそろえています。エスプレッソマシンを購入し、さらにおいしいコーヒーを飲んでいただく体制を整えました。次のチャレンジは大型のオープンの導入です。現在営業日には約25種類、100個から150個くらいのパンと焼き菓子を作っています。私1人で作れる量には限界があり、今後製造数を増やしていくには、店舗の改装や製造場所の増設などの投資も必要だと考えています。