

Case.11

こねて癒され 食べて幸せになる 手作りパン教室



第6期生(平成25年度修了)

屋号 Plaisirプレジール千穂

創業日 平成27年10月

創業時の年齢 45歳

所在地 厚木市戸室5丁目

HP <http://plaisir-bc.com>

事業内容 手作りパン教室・パン販売

いまふく ちえこ
今福 千映子 さん

今福千映子さんは自宅でパン教室と、パンの販売を行っています。自宅で作るからこそ材料にこだわり、北海道産の国産小麦や、地場の湘南小麦を使用。そして、使用する副材料なども、無農薬の自家製野菜を中心に生産者の顔が見える安心な材料を選んで使用しています。

家庭で美味しいパンを 楽しんでほしい

私は「こねて癒され、食べて幸せになるパン作り」を目指しています。パン教室では、基礎コースとハードコースを現在レッスン中です。家庭で美味しいパンが手軽に作れることをお伝えし、楽しんでいただきたいと思います。パン販売は不定期ですが、教室のパンを美味しいと言っていただけたことから

始めることにしました。他店舗とのコラボレーションを行うこともあります。



仲間に背中を押されて 起業を決意

私は、家族のためにパンを作っているうちに面白さに目覚め、いつかは趣味の延長でパン教室をやってみたいと思っていました。

そんなとき、市の広報を見てあつぎ起業スクールを知り、受講することにしました。そこで仲間から「自宅のつくりなどの環境が既に整っているのに、なぜ今やらないのか」と問われて、背中を押され、起業を決意しました。夫をはじめ、家族も時には手伝ってくれるなど、見守ってくれました。



起業を目指す方へ

起業すると、好きなことが仕事になるので、ストレスフリーです。全てが自分の責任で、全て自分に返ってきます。

自分の夢は自分でしかかなえることができません。口に出して、一步一步でも進めれば、必ず可能性が開けると思います。

プレオープンでしっかり準備

パン教室を本格的に始める前の準備には時間をかけました。私はパンを作りながら教えるということに慣れていなかったので、教室のプレオープンを長めに行い、慣れることから始めました。参加してくれた友人や知人からの意見を生かして準備を進め、教室を具体的な形にしていきました。

その後、パンの販売も始めることにしたので、保健所の許可を受けるための準備には苦労しましたが、自宅のキッチン改造を手作りし、対応しました。

教室を充実させ さらに展開したい

私は、人と人とのコミュニケーションを大切にして、パン教室を今よりも充実させたいと考えています。様々な方のニーズに対応するため、教室のネット配信なども検討しているところです。

販売については、現在、家庭用のオープン2台でパンを焼いていますが、業務用のオープンを置いて、もっと多くのパンを焼けるようにしたいです。将来的には店を構え、パン屋と併設した道の駅風のカフェがオープンできればとプランニング中です。

