

県内ナンバーワンの菓子店を目指して！

<企業概要>

事業者名	株式会社 九蔵（くぞう）	業種	食料品製造業
所在地	茅野市本町東 8-14	設立年月	平成 25 年 10 月
連絡先	電話 0266-82-3990	FAX 0266-82-3995	
	ホームページ URL http://kuzou.jimdo.com/		

●私たちの会社（事業所）は

取締役の母を含めた女性従業員 6 人が協力して会社を運営しています。

八ヶ岳の湧き水「大清水」を使用して、サブレと煎餅をミックスさせたお菓子「サブせん」を作っています。私ともう一人の職人が 1 日 4,000 枚を焼き上げ、地域の販売提携店等を通じて、地域のお客様にお届けしています。

若い女性が会社を立ち上げ、菓子作りをしていることで注目を浴び、地域の方にも温かく迎え入れていただき、お陰さまで諏訪大社献上菓子にも選定されました。



代表取締役の小林理栄子さん（左）と母であり取締役の小林美栄（右）さん

●事業をはじめたきっかけ

都内の専門学校に通学しているころから仕事を始め、卒業後はデザイン関連の企業で働いていましたが、家族が相次いで体調を崩したことがきっかけで、Uターンを決意しました。かつて、優秀な菓子職人だった曾祖父が作っていたお菓子の味を、現代に復活させたいと一念発起して起業しました。店の名前の「九蔵」は、曾祖父の名前からもらいました。

●独自に取り組んでいる事業、新たに実施したこと

商品は当初 1 種類のみでしたが、ある時に地域の酒蔵さんから「酒粕を使って焼いてくれないか」と依頼されたことを契機に、新商品開発に取り組みました。菓子を焼く際には、通常のサブせんよりも焦げ付きやすく、最初はなかなかうまくいきませんでした。商品化までに試行錯誤を繰り返して、ようやく酒粕入りのサブせんが誕生しました。

甘いサブせんに酒粕のほのかな苦みがマッチして、男性を中心に好評を博しています。また、ゴマをふんだんに取り入れた菓子も新たに開発し、男性にも親しみやすい味を実現して、客層の拡大にも取り組んでいます。

●事業成果

事業は何もないところからのスタートでした。従業員の確保はもちろんのこと、菓子を焼く機械や工場、販売店網も「0」から作り上げなければなりませんでした。

機械については、県の創業支援資金等を利用して購入しました。技術は、曾祖父の技を受け継いでいた叔父からマンツーマンの指導を受けました。

サブせんは 200 度の鉄板で焼き、夏場は 40 度の熱風が吹く中で作っていますので、とても大変です。当日の気温や湿度によって、材料の微妙な調整も必要になります。また、鉄板からはがす際の技術が難しく、はがした後も熱いうちに切らなければなりません。最初の 2 カ月間は商品になりませんでした。

また、製造以外のことは、菓子業界で働いていた母が「営業マン」となり、人脈を駆使して従業員を見つけ、材料の仕入れ先から販売提携店の確保まで幅広く担当してもらいました。販売店は茅野市内を中心に徐々に増えています。



●事業を実施しての感想・今後創業等を考えている方へのアドバイスなど

経営者は自分が動かなければ何も始まらないことが、サラリーマンとの大きな違いです。しかし、私の場合は、幸いなことに周りのたくさんの方にサポートをさせていただいて、今があります。「人に恵まれたな」と思います。また、自分が作った菓子を「美味しい」と言われたときは、経営者としての日ごろの苦労を忘れてしまうほど、喜びを感じる瞬間です。

若い世代の方には思い切って起業をしてもらい、情報交換をしてみたいと思います。視点がそれぞれ違うのでお互いに勉強になると思います。

●今後の展望、PR等

新商品の開発を進めてラインナップをさらに充実させ、販売店を諏訪地域に増やしたいと考えています。「茅野市の土産は？」と問われたら、「九蔵」と言われるようになりたいと思っています。茅野市を発信する店となり、最終的には曾祖父九蔵の夢でもあった「県内一の菓子屋」になれるよう頑張っていきたいと思っています。

●支援機関・支援内容

- ◆ 県諏訪地方事務所（創業支援資金）