



Instagram



O_FIN_BEC

会員事業者に聞く 会議所活用事例



ô fin bec (オファンベック)

代表: 本多 亮介
所在地: 山口市中央3-2-7
事業内容: 洋菓子製造販売
店休日: 火曜日、水曜日 (不定休あり)
営業時間: 10:30~18:30

活用した制度 山口起業カレッジ IT・デジタル導入相談会 小規模事業者持続化補助金

■準備期間は5年

2022年9月山口市中央(YAB向かい)に洋菓子店をオープンしました。開業の準備期間は、山口起業カレッジを受講してからオープンまで5年掛かりました。受講生仲間が次々と起業し、新型コロナウイルスの蔓延などでスケジュールが遅れ、その間に同業種のお店がオープンするなど焦りや不安もありました。しかし実際にオープンしてみると、目の前のお客様に集中することで不安はすぐに消えました。

■作りたてをお客様に提供したい

当店のこだわりは、毎日作りたて・焼きたてをお客様に提供すること。原材料から加工し、既製品を使わないので、毎朝仕込みを行っています。夫婦2人なので、1年目はとにかく時間が足りませんでした。2人ともパティシエなので製造は2人体制ですが、営業時間中は妻が表で接客。製造や包装は手作業の部分も多く、週3日の定休日はほぼ仕込み日でした。新作の開発時間も十分取れなかったため、常連のお客様を飽きさせてしまうのではと悩んだ事もありました。



■体力と時間に余裕が欲しい

このままでは体力的にも長続きしないと思い、小規模事業者持続化補助金を活用して機械を導入しました。機械化で生産効率が上がったことに加え、人に任せられる部分が出来たことは大きかったです。思い切ってスタッフを雇用し、時間と気



持ちに余裕が出来ました。

また、IT・デジタル導入相談会を活用して、POSレジやクラウド会計をオープンから導入できたのは大きかったです。レジ締めが楽なのと、携帯からも使えて家で作業ができるので助かっています。

■事業計画書で次の展開が明確に

補助金申請に必要な事業計画書の作成は大変でしたが、忙しい中で事業全体を俯瞰する良い機会になり、今やるべき事と共に次にやりたいことが明確になりました。それを実現させる一歩として、昨秋は3年ぶりにヨーロッパに行き、研修にも参加しました。研修で同行したメンバーはキュージニエ(料理人)やグラシエ(アイス職人)など他分野も多く、日本に帰ってからも日々刺激を貰っています。どんな展開になるか、楽しみにしててください。

■美味しいものが集まる場所

よく「東京には美味しい物があるけど山口には無い」など聞きますが、私は山口でも美味しい物は食べられるし、今のフランスのトレンドをタイムラグ無く山口で楽しめるよう、お菓子の時差を無くしたいと思っています。フランス菓子は、素材で少しこってりした甘さが特徴です。それだと飽きやすいので、少し軽い食感にアレンジしながら、山口の人のストライクゾーンを拡げていきたいと思っています。当店で新しい味を発見していただくと嬉しいですね。店名の「ô fin bec(オファンベック)」は、「美味しいものが集まる場所」という意味のフランスの古いことわざです。お客様に永く愛されるお店になるよう、これからも頑張っていきます。

