

第9回： 鍵本 牧子 さん（リラクゼーションカフェ シャンドゥール 代表）**どんなお店ですか？**

全て手作りのメニューをお出しするカフェと、リラクゼーションサロンからなるお店です。

カフェメニューは、ドレッシングもパンもケーキも何もかも手作りで、ピザ生地は粉から作るなど手間は大変ですが、防腐剤や着色料など添加物が入っていないものを召し上がっていただきたいと思っています。

また、テラス席ではペットを遊ばせながら一緒にお食事ができます。店内ではいろいろなイベントも開催しています。

**起業してみてどうでしたか？**

家で過ごす時間が大好きで、温かい気持ちでくつろげる心地よいお店にしたいと思いました。

添加物が気になるので、家で素材から手作りするような本来の意味での「普通」の食事を食べられるカフェにしました。

リラクゼーションはもともと自分のためにしていたことですが、疲れが癒される心地よさがお客様にも伝わり、サロンとして続いています。

起業時、重要だった課題は？

資金調達、起業場所、企業理念の策定、人材の確保、事業戦略です。

**課題はその後、どうになりましたか？**

店舗建物の建設費用を借入金で調達しようとしたのですが、女性が新規事業で調達する額としては大きかったため金融機関からは借入できませんでした。

工務店が分割払いにしてくださったので、なんとか建てることができました。

起業場所は、ご縁があって現在の場所を貸していただけることになりました。

心より感謝しています。

企業理念は策定には至りませんでした。全て手作りの食事を出せるお店がしたいという思いは常に頭の中にありました。そのことは現在も変わりません。

人材の確保は、家族や知り合いの人達の状況・意向がタイミングよく合い、メンバーが集まったので解決しました。

事業戦略は、商品やブランド性については全て手作りにすることで解決しました。

ただ、そのこだわりが自分の中では「普通のこと」なので、営業やアピールを上手くできず、広報等は継続課題です。

起業時、役に立った相談・支援機関は？

商工会です。
資金調達で相談したときには、担当の方が日本政策金融公庫に聞いてくださるなど一生懸命支援してくださいました。

起業前の経験は生きていますか？

ヨーロッパインポートのブティックを長く経営していました。
カフェやサロンではありませんが、経営の面ではブティック経営で培った経験が生きています。

今後の抱負は？

フランスの幸せをお祈りするお祭り「シャンドゥール」を店名にしました。
キャンドルを灯して、クレープやパンケーキをいただきながら家族でお祝いをするお祭りです。
お客様に幸せな時間を過ごしていただけるように、これからも温かく心地よいお店づくりを目指していきたいと思います。



企業情報

商号 リラクゼーションカフェ シャンドゥール
業種 飲食サービス業
起業年 2012年
企業HP <http://www.cafe-chandeleur.com/>
所在地 〒636-0123 奈良県生駒郡斑鳩町興留 5-5-22
連絡先 0745-75-4534