

# しっかり応援 プロジェクト 創業

54人の経営支援員は地域の小規模・中小企業の経営改善と持続的発展に向け、支援を行っています。経営者とのコミュニケーションをしっかりと取りながら、課題の解決とさらなる発展に向けた支援活動を展開中。

## こだわり材料の 手作り100円パン 京都パン工房



誰もが安心して食べることが出来る美味しいパンを届けたい。価格は100円と決めていました。当時は美味しいパンを作れば必ず成功するという思いが強くスケジュールやオペレーション等細かなところまで考えが及んでいませんでした。

疑問点があれば相談し、課題が見つければ一緒に考えてくれる経営支援員には、開店直後の厳しい時期、何度も励ましてもらいました。これからも地域のみさんから愛される店として、しっかりと営業を続けていくために、見守ってほしいと思います。



代表の平 和彦さん

### 25年7月 商工会議所との出会い

独立を決意し最初に相談したのは、創業の先輩である友人でした。創業には、さまざまな準備や手続き等が必要で、まずは商工会議所へ相談に行くよう勧められました。経営支援員との出会いです。

### 創業に向けた「事業計画書」づくり

経営支援員のアドバイスを得ながら、商品の内容や売上目標、資金計画などをまとめていきました。同時に店舗候補地についてもリサーチを重ね、経営支援員への相談を繰り返してようやく開店することが出来ました。

### 26年7月 京都パン工房オープン(開業)

苦労の末、ようやく開店にこぎつけたものの周辺での認知度が低く、なかなかお客さんが増えません。そんな折、担当の経営支援員から、店舗近辺に限定した折込チラシで開店をPRするアイデアをもらい、すぐさま実行しました。同時にショップカードも作り、近隣のみさんにお店を知っていただく活動に力を入れたところ、何度も足を運んでくださる方が増えてきました。

#### 担当支援員より

平さんの地道な取り組みによって、お店の認知度も少しずつ高まってきました。平さんの夢の実現を引き続きお手伝いできればと思います。

#### 企業概要

厳選した北海道産小麦100%を使用した生地で作った100円パンのお店。ほかにも五島灘の海塩や沖縄産の本和香糖など素材と製法に徹底的にこだわっている。いろいろな味を手軽に

味わってほしいと100種類以上のパンを用意している。一番人気は、外側がサクツとしていのに、中はふんわりソフトな食感の塩ぱん!



#### 京都パン工房

代表者/平 和彦  
住 所/中京区壬生柳/宮町15-8  
(四条大宮から西へ徒歩5分)  
TEL / 075-204-7078  
URL / <http://kyotopan.com/>