

経営支援員 と 二人三脚



経営支援員とともに、自社の課題解決や発展に取り組み小規模・中小企業をご紹介。

無添加素材へのこだわりを 安全・安心な食の価値として ヘルシー志向の顧客に提供



安全・安心な食を提供する自然派カフェ。体に優しいオーガニック食材を使った日替わりメニューが楽しめます。「ゆっくりと穏やかな時間を過ごしに来てください」。

観光客に依存しない 店づくり

今から30年前、流行の先端をいくカフェのオーナーとして活躍していた宮崎さん。一方で、「食によるアレルギーや体調不良で悩む人たちに触れ、食育の大切さを意識するようになりました」。今から3年前、永観堂のほど近く、たおやかな疏水の畔にカフェをオープン。無添加素材にこだわったヘルシーメニューを提供しています。

宮崎さんは昨年7月、初めて洛北BSDに相談。観光シーズンにはたくさんの方が店を訪れますが、「通りすがりではなく、この店を目的にお客様に足を運んでもらう工夫が必要」とアドバイスを受け、観光客だけに頼らない店づくりを目指しはじめました。まずは事業計画書策定からスタートし、経営支援員は計画の考え方や売上増加のため

の戦略等を提案。初めて事業計画を立てた宮崎さんは「漠然とした考えを具体的な数字やデータで表せるようにアドバイスをいただいたので助かりました」と話します。その成果は少しずつ現れはじめ、徐々にリピーターが増えています。

**健康食への共感を広げ
ファン獲得を目指す**

京商の支援で補助金を活用し、今後は「無添加」「ヴィーガン」等カフェのコンセプトが一目で分かる看板の設置やメニュー表示の工夫、SNS等での情報発信に取り組み、健康食に関心はあるけれど、どこで食べていいのか分からない……という潜在顧客を掘り起こす予定です。

小さな店舗ですが、テイクアウト事業を充実させ、無添加メニューを味わう機会を広げることで、食

の安全・安心を届ける宮崎さんの思いに共感してもらい、さまざまな世代のファンを獲得したい考えです。

強みの深掘り で 事業目標を明確化

支援員と二人三脚で顧客ニーズや商品・サービスの強みを深掘りし、宮崎さんは課題解決に向けて具体的な事業目標を思い描いていきました。

観光地でありながら、ゆっくりと贅沢な時間が過ごせるシチュエーション等、「滝本支援員のおかげで今まで当たり前で気付かなかった店の魅力を知ることができました」と笑みをこぼします。30年の時を経て、食の安全を伝えるという新たな使命を担う宮崎さん。挑戦はまだまだ続きます。



経営のご相談は
お近くのBSD
(ビジネスサポートデスク)まで！



chocho.kobaru_coffee
京都市左京区南禅寺下河原町52-7
☎075-751-5202
<https://chochokobaru.com/>