

商店街開業プログラムで開業後のイメージをシミュレーションできた



Commons Kitchen コモンズキッチン

久米川商栄会（東村山市）

活用した事業

- ・商店街起業促進サポート事業（商店街開業プログラム）
- ・商店主スキルアップ事業

グルテンフリーの魅力を知ってほしい 体に優しい、おいしいおやつを届けたい

大病を患った過去、消化に負担のかからないグルテンフリー食をはじめた。続けてみると、体がとても楽になった。この体感を分かち合いたい。そんな純粋な思いから生まれたのが、Commons Kitchenだ。オーナーの河合樹香さんが作る、グルテンフリーのおやつは「おいしい」と定評がある。店に訪れる人の多くが、そもそもグルテンフリーを知らないというが、しっとりとした口当たりとやさしい味に、おのずと魅了されてしまう。もちろん健康志向が高く、グルテンフリー食を取り入れている人からの支持も厚い。

もともとアメリカで映画製作の仕事をしていた河合さん。店の開業はゼロからのスタートだったが、おいしいグルテンフリーのおやつを届けたい。その一心で商店街開業プログラムを受講した。収支の具体的なシミュレーションや、数年先までの事業計画書の作成など、実践的な学びを積み、準備を整えていった。

厳しい船出を乗り越え 目標も着実に、確実に達成中

ところが、開業目前でコロナが流行し始める。「当初はカフェを予定していたのですが断念せざるを得ませんでした。まずは、テイクアウトのみ。これは想定外でしたね」

コロナ禍が落ち着き、カフェ営業をスタートすると順調に売上を伸ばし、自慢のケーキサレをメインにしたランチ営業を開始するなど、理想の店を目指して着実に目標をクリアしている。

「専門家の支えがあり、事業計画の一つひとつを明確にイメージできたことが、今につながっていると思います」

専門家による絶妙な目標設定で 夢を叶えるまでの道のりをサポート

河合さんは開業後、さらに事業を充実させるべく商店主スキルアップ事業も利用。開業後に見えて



『Commons Kitchen』オーナーの河合樹香さん

きた新たな課題や目標をどうすればクリアできるのか、その鍵となる気づきを得たという。

「例えば、ランチを始める時に食器類は何枚揃えるといいのかという疑問に対して、店の席数や回転率から算出したら良いといったアドバイスももらいました。またITに精通している専門家からECサイト開設のサポートも受けています。

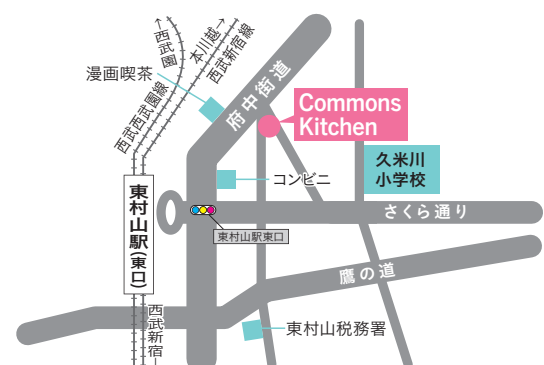
専門家の方々は、いつも努力をすれば叶いそう、という絶妙な目標設定をしてくださいます。店は今、母と切り盛りをしていますが、私たちだけでは店を成長させるノウハウを手に入れることができませんでした。ここまでの道のりをサポートいただいたことに、とても感謝しています」



Commons Kitchen

東村山市久米川町4-15-20 TEL.050-3627-5353

<https://www.common-kitchen.tokyo/>



06