SWEETS

NEXT GENERATION Vol.01

必要なものを、必要なひとに届ける為に。

[筑紫野市在住]

●糖質オフ菓子の製造・販売

平山（ひらやま） みゆきさん

PROFILE

うきは市出身、筑紫野市在住。両親和牛1の頃と家庭を両立させながら、菓子教室に通い趣味を深め、教室の運転を感める。6年前、糖尿病と診断され、食事において糖質制限を行うように。現在、中村学園大学で栄養科学を学びながら、創業準備中。

STORY

「大好きなお菓子をあきらめたくない」。その一心で小麦粉、砂糖を使わない糖質オフのお菓子作りに情熱を注ぐ平山さん。スイーツショップ開業への道のりは始まったばかりです。

自らの経験が導いた糖質オフスイーツへの道

お菓子が大好きと満面の笑みで語る平山さん。趣味が高じて福岡市内にある有名ホテルのシェフパティシエに弟子入りするまでに。"もっと究めて次はスイーツの世界で仕事をしようと思っていたんです"。そんな平山さんを襲ったのが、糖尿病でした。

「落ち込みました。今まで通りお菓子が食べられなくなるわけですから。でも糖質制限する中で身体が変わっていくのが面白くなってきて"。平山さんは持ち前の好奇心を発揮し、食について全般的に学ぶ為、学校に通うことを決意します。

学びと研究の日々の中、平山さんは糖質オフのお菓子作りに没頭。小麦粉、砂糖の代わりにおからパウダー、人工甘味料を使い、何度も配合を変え試行錯誤の上完成させました。

自分を信じて次のステージへ家族の応援が励ましに

既に東京では一流シェフパティシエが医師や管理栄養士の監修の下、こぞって糖質オフの菓子を発表しています。"歯科衛生士と管理栄養士、そして糖尿病患者の3つの視点からお菓子作りができ、情報発信できること。それが私の大きな強みだと気付いたんです"と平山さんは力強く語ります。夢は自然とスイーツショップ開業へと広がりました。

しかし、資金や経営など知識はゼロ。そこで日本経済大学で開催された女性・若者向け創業意欲喚起セミナーや、商工会開催の創業塾へ足を運んだことで大きく可能性が拓いたと平山さん。不安は夫の強い後押しも影響し、ほとんどなくなったと語ります。

「必要なものを、必要な時に、必要なひとへ届けたい。自分の身体の調子を見ながら無理のない店作りをしていきたい"。平山さんが思い描く"ビア・エデュケーション(※)ができる店"の実現に期待が膨らみます。

(※)同じような境遇で同じような問題・目標を持つビア(仲間)と集まり、共に学習する方法

事業内容／糖質オフ菓子の製造・販売
店舗所在地／未定
従業員数／なし　創業年月日の予定／2017年秋

CAFE

NEXT GENERATION Vol.02

人×空間＝無限大、カフェの可能性を信じて。

[太宰府市商工会会員]

●CAFE COCCOLO

オーナーシェフ　杉（すぎ） 諭登（ゆたか）さん

PROFILE

田川市出身、筑紫野市在住。大学卒業後、福岡市内のフレンチやイタリアンレストランで修業を行い、経営視点でのマネジメントスキルも習得。1年間の準備期間を経て、2016年12月、念願のカフェをオープン。

STORY

太宰府天満宮参道から、横に入った"小鳥居小路"。地域で一番古い築150年の古民家を改装してカフェをオープンしたお店。"歴史深い太宰府の情報発信拠点にしたい"と意気込みます。

偶然の出会いから膨らんだイメージを実現

「準備期間を決めて、制度は活用すること。飲食店は場所選びが一番大切」と創業希望者にアドバイスをくれた杉さん。数々の飲食店での修業を経て、自分の店をつくるとなった時、"カフェ"という自由な形態と、人がほどよく集まる"場所"探しにこだわったと語ります。

JR、西鉄沿線上の駅周辺をしらみつぶしに歩き回った上、独特の雰囲気を持ちつつもコンパクトにまとまった太宰府市に決定。観光地であるのに、気軽に入れるカフェがないことも大きなポイントでした。

その背景もあってか、物件探しは難航。空き家を見つけては飛び込み交渉を続けていたところ、地元の人が築150年の古民家を紹介してくれたと言います。"空間を見て、まさにここだ！"とひと目ぼれ。それからどんどんイメージが膨らんでいきました"と杉さんは目を輝かせます。

歴史ゆかしい太宰府の情報発信拠点に

古民家は太宰府市が歴史的風致形成建造物と認めた物件。その修復を助成する制度活用が、カフェ開業を大きくバックアップ。"修復規制もたくさんあり、部材ごとの見積もり、事業計画書の作成など大変なことばかりでしたが、太宰府市や商工会の担当者に随時相談することで解決していきました"と杉さん。

2児の父でもある杉さんの店づくりは妻と二人三脚。2階には江戸末期の木の梁を残し、風情を味わいながらくつろげる座敷空間、トイレにはおむつ変えスペースをつくるなど"ママやファミリーに優しいつくり"。自らの経験が生きています。

「カフェの魅力は繋がりがないところ。どんな人でも気軽に入れ、自由にくつろげる場所"と語る杉さんは、2階を多目的スペースにして、地元作家のギャラリーや各団体の会議、また歴史の勉強会などを展開していきたいと夢を膨らませます。

事業内容／飲食サービス業
従業員数／7名（専従者1名、アルバイト6名）
創業年月日／2016年12月23日

CAFE COCCOLO

本格的なイタリアンや洋食をカジュアルに楽しめるカフェ。お酒も豊富で夜はバーに。子ども連れに優しいつくりで、2階は多目的スペースとしての利用も可能です。

店舗所在地／太宰府市宰府3-3-2
営業日・時間／
ランチタイム　11:30～14:30
カフェタイム　14:30～16:30
クローズ　17:00～18:00
ディナータイム平日　18:00～22:00（21:30 OS）
ディナータイム休日　18:00～23:00（22:30 OS）
定休日／月曜（月曜が祝祭日の場合は翌日がお休み）
TEL&FAX／092-982-6847