

START-UP!

VOL.021 TAKE FREE

B S T J

BUSINESS

SUPPORT

TEAM

JOURNAL

札幌編



START-UP! STORY

チーズの店 コンテ 「工藤 典子さんの創業物語」

お客様の希望に合わせ、楽しんでいただけるように、
100種類ものナチュラルチーズを品揃え。
ナチュラルチーズ専門店「チーズの店 コンテ (CONTE)」
工藤典子さんの創業物語。

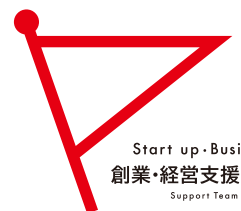
工藤 典子さんの創業キーワード **Start-up! Keyword**

好きを突き詰め、
自分を深める

創業物語ムービーはこちら▼



ひとつの創業には、 たくさんの物語がある。



Start up・Business
創業・経営支援チーム
Support Team



Cheese Shop CONTE Data

品揃えの豊富さと品質の高さで評判。
ナチュラルチーズの楽しさを
伝える専門店。

おしゃれなお店やさまざまな専門店が立ち並ぶ札幌の人気エリア・円山。ここにナチュラルチーズの専門店「チーズの店 コンテ (CONTE)」があります。

店内には大きなショーケースを2台設置。1台には毎週仕入れるヨーロッパ産のチーズ、もう1台にはチーズ工房と直接取引する北海道産のチーズがずらりと並んでいます。「北海道には160カ所あまりの工房があると言われていますが、その中から実力と人気を兼ね備えた約30の工房とお付き合いしています」と、代表の工藤典子さんは説明します。なかには大きな塊のまま仕入れ、お店でカットするものも。「これができるのは専門店ならではの特権。

切りたてのチーズはおいしいので、ぜひ味わってほしいですね」と、笑顔で話します。

国内外約100種類もの多彩なチーズを扱うというコンテ。この中からお気に入りを見つけるのは大変そうですが、工藤さんをはじめ、スタッフの方がチーズの楽しさを伝えながら、お客さまの好みに寄り添うチーズ選びを手助けしてくれます。また、チーズによく合う食品や調味料、お酒も用意され、チーズを通じた楽しい食の時間を提案しています。



■手書きがあたため、おすすめチーズのご案内。



■大きな塊からカットできるのは専門店ならではの。



■お酒との組み合わせを提案。ワインやビールも並んでいます。



■小学生のお客さまの自由研究「北海道のチーズ工房」



■チーズを楽しむための、あらゆるものを取り揃えています。

“好き”を突き詰めていくと、いつの間にか仕事になり、
思いがけないカタチで創業へ。
チーズとの新たな出会いをどんどん提案していきたい!

元々ワインが好きでソムリエの資格を取り、飲食店で働いていたという工藤さん。結婚して10年間、主婦業に専念した後、ソムリエ資格を活かして、ワイン専門店に勤め始めました。「この店ではナチュラルチーズも販売していたので、チーズの知識を身につけようとスクールに通いました。これがチーズとの出会いです」。

その後、チーズのソムリエと言われる「チーズプロフェッショナル」の資格を取得し、ナチュラルチーズ専門店に就職。チーズの魅力を伝え手としてやりがいを感じていた工藤さんに、思いがけない話が持ちかけられました。同店が閉店することになり、この場所を引き継いでほしいとの依頼が。「最初は私なんてムリ!とっていました。ですが、これからの働き方を考えた時、自分で自由に企画してやってみたい思

いもありました。また、『お店を続けてほしい』との声も多くいただき、創業することを決めました」。

2017年のオープン以来、リピーターを着実に増やしてきた工藤さん。一度来店したお客さまにはメンバーズカードを発行し、好みなどを記載したカルテで顧客を管理しています。季節ごとに企画を立て、案内を出すことで、「新たなチーズと出会っていただくことを心がけています」。そのカルテの数が今では5,000人分以上にもなり、北海道信用保証協会の経営改善支援事業を利用して専門家に顧客管理の方法を相談。「いろいろなアドバイスをいただき、システムをつくり直すことになりました。これでまた新たな一歩を踏み出せそうです」。

Start-up! Keyword

好きを突き詰め、自分を深める

創業の動機や経緯について

**専門店をなくしたくない！
惜しむ声に後押しされ、
店を引き継ぎ、創業を決意。**

コンテの場所は以前、東京資本のチーズ専門店の札幌支店でした。「半年後の撤退が決まり、お客さま、取引のある飲食店さん、チーズ工房さんからの『チーズづくりが盛んな北海道から専門店がなくなるのは寂しいし、困る』という声に背中を押されるかたちで創業を決意しました」。働きながら準備を進め、前店が閉店してわずか1ヵ月後の2017年2月にコンテをオープンしました。



▲手書きのPOPで道内チーズ工房のオリジナルチーズを紹介。

創業時の苦労・悩み・解決方法について

**金融機関や友人など
周囲に力を借りることも大切。
短期間で着実に準備を進める。**

「自分で創業しようとは1ミリも思っていなかったのですが、貯金はなく創業資金に困りました」という工藤さんは、友人の勧めで、日本政策金融公庫に創業融資の相談へ。審査に必要となる創業計画書に関しても、詳しい友人に意見を求めたと言います。「取引先の飲食店さんやお客さまに迷惑をかけてしまうので、とにかく早くお店をオープンしなきゃ!という思いでいっぱい。いろんな手続きに追われる日々でした」と振り返ります。



▲ショーケースには国内外約100種類のチーズたち。

経営において心がけていること

**チーズを楽しんでもらえるよう
さまざまな提案をすることで
驚きや発見、喜びへと繋げる。**

一番大切にしているのは、「来店してくださったお客さまに楽しんでいただくこと」だと話す工藤さん。「チーズの説明をしながら、お好みやどんなお酒に合わせるのか、あるいはギフトなのか、お客さまが求めるものを引き出し、納得して購入していただく。例えばブルーチーズがあまり好きじゃない方でも、お勧めしたブルーチーズを試していただくと食べられるようになることが多いんです。チーズに対する驚きや発見、喜びが必ずあるので、そこを大事にしていきたいと思っています」。



▲5,000人分を超えるお客様カルテ。お好みをしっかりつかんでいます。

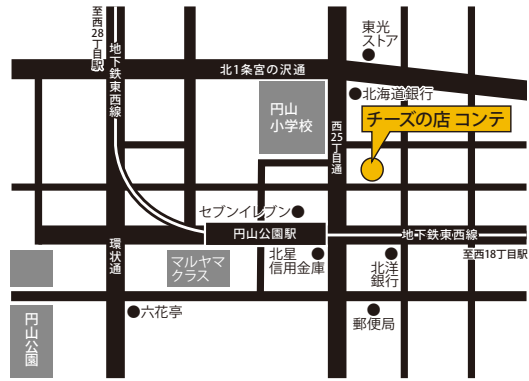
START-UP! Advice!

**学びという
自己投資で将来に
備える。**

by 工藤さん



チーズはお酒と合わせて楽しむことが多いので、販売時にお酒の知識は欠かせません。私は元々お酒が大好きで、ソムリエや利き酒師など、いろんな資格を趣味で取っていました。それが創業してから活かされています。創業を考えている方はいろんなことを学んで、自分自身を深める時間を持つてほしいと思います。自己研鑽、自己投資をして将来に備えることは、とても大事だと思います。



チーズの店 コンテ

代表 工藤 典子

住所 札幌市中央区大通西24丁目2番3号 プレミエール円山1F(駐車場有 2台)
 営業時間 11:00~19:00
 定休日 水曜日
 アクセス 地下鉄東西線 円山公園駅から徒歩約3分
 TEL・FAX 011-624-7084
 HP <https://www.cheese-conte.com>
 Mail cheese.conte@gmail.com

FB <https://www.facebook.com/cheeseconte/>
 Instagram <https://www.instagram.com/cheeseconte03/>
 Twitter <https://twitter.com/cheeseconte>



オーエンくん



シエンちゃん

NEWS 北海道信用保証協会からのお知らせ

「オーエンチャンネル」VOL.017をYouTubeで紹介しています。

北海道で活躍されている創業者をご紹介する動画コンテンツ「オーエンチャンネル」のVol.017が完成しました！
 今回は本誌にも掲載している「チーズの店 コンテ (CONTE)」の工藤さんの創業物語です。

本誌と併せて、オーエンチャンネルでも創業者をご紹介しておりますので、ぜひご覧ください！



北海道信用保証協会 オーエンチャンネル 検索

「創業者向けオンラインセレクトセミナー」を開催します！

当協会では、これから創業を考えている方、創業後5年未満の方を対象とした参加費無料の創業者向けオンラインセレクトセミナーを開催いたします。

今年はコロナ禍における対策なども交えた内容をご用意いたしました。
 ご興味のあるセミナーだけでも選択(セレクト)して受講いただけます。



◆日時

- ①令和3年10月4日(月) 18:30~20:30 コロナ禍で成功する創業の秘訣~創業前の準備や心構えについて~
- ②令和3年10月12日(火) 18:30~20:30 コロナに負けない!「想い」を落とし込む創業計画策定のキホン
- ③令和3年10月21日(木) 18:30~20:30 コロナ禍においても集客力をUPさせる接客法
- ④令和3年10月29日(金) 18:30~20:30 コロナ禍で生きるマーケティングコミュニケーション

■定員:各30名(先着順) ■参加費:無料

【セミナーに関するお問合せ先】

北海道信用保証協会 業務統括部 経営支援室 企業支援課
 担当 金子(かねこ)・日當(ひあたり)・関口(せきぐち) TEL:011-241-5605 E-mail:shienka@cgc-hokkaido.or.jp