

B S T J

BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL



くろわっさん専門店 Tender♥Heart

Tender Heartは、北海道産小麦100%北海道産バター100%を使用の北海道札幌市中央区にある「くろわっさん専門店」です。

代表 **明田 紀子**

住所 札幌市中央区南13条西6丁目4-10パークゾーン陶 1階
 最寄り駅 市電:行啓通徒歩2分 地下鉄南北線:幌平橋徒歩7分
 営業時間 7:30~ 無くなり次第終了
 定休日 日・月曜日・祝日
 TEL 011-300-9683
 ブログ <http://tender-heart.net>
 facebook くろわっさん専門店テンダーハート



START-UP! STORY

Tender♥Heart 「明田 紀子さんの創業物語」

「やってみたい！」熱い想いと実行力でクロワッサン専門のパン屋さんを創業した明田さん。北海道産の原材料にこだわったおいしいクロワッサンを毎日作り続ける「くろわっさん専門店 テンダーハート」明田さんの創業物語。

明田 紀子さんの創業キーワード **Start-up! Keyword**

繋がりを広げる。



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.2が完成しました!

北海道で活躍されている創業者の方をご紹介する動画コンテンツ「オーエンチャンネル」のVOL.2が完成しました!今回は、本誌にも掲載している「くろわっさん専門店テンダーハート」の明田紀子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の方をご紹介してまいりますので、ご期待ください!



You Tube 北海道信用保証協会 オーエンチャンネル **検索**

「北の四大学 ビジネスプラン発表会」を開催します!

北海道信用保証協会では、小樽商科大学ビジネス創造センターと合同で、道内の4つの国公立大学と連携し、学生によるビジネスプランの発表会を開催します。開催については下記のとおりです。詳細は決まり次第、随時、創業支援チームのfacebookページでお知らせしますのでご確認ください。

- 日 時:平成27年12月13日(日)13:30~16:30(開場13:00)
- 会 場:札幌ユビキタス協創広場 U-cala(内田洋行ショールーム)札幌市中央区北1条東4丁目1-1サッポロファクトリー1条館1階
- 参加大学:小樽商科大学、公立はこだて未来大学、北見工業大学、帯広畜産大学
- 参加費:無料
- 申込方法:小樽商科大学ビジネス創造センターまでメールで申込みください。E-mail: cbcjimu@office.otaru-uc.ac.jp



ひとつの創業には、 たくさんの物語がある。



事業内容の紹介

Tender♥Heart Data

吟味した安心素材だけでクロワッサンを作りたい。
優しく、誠実な気持ちを詰め込んだ専門店です。

市電停留所「行啓通」の近くにある、くろわっさん専門店「テンダーハート」。店内に入ると、クロワッサンが焼ける良い香りに包まれます。定番はもちろん、チーズやハムと一緒に焼いた食事系、チョコレート入りなど甘いタイプ、サンドイッチなど、平日で約20種類、週末には30種類ものクロワッサンが並びます。

「家族に安心して食べてもらえるものを…」という考えがベースにあります」と、店主の明田紀子さん。クロワッサンの味の要になるバターは、マーガリンを混ぜずに北海道産100%にこだわっています。使用する小麦粉も北海道産100%。さらに保存料や着色料など添加物は極力使わない、吟味した素材を生かしたクロワッサン作りを目指しています。そんな優しく誠実な気持ちを詰め込んだ母心を、明田さんは店名にも託しました。

パート主婦がやりたい仕事に出会い、
家族の応援を得て開業。
これまでの、そしてこれからの繋がりを
大切にしていきたいと思っています。

明田さんの実家は自営業だったこともあり、若い頃から「自分のお店を持ちたい」という漠然とした思いはあったといいます。ですが、結婚後は子育てに、そして家計を支えるためにパートで忙しい毎日を送っていました。

そんな時、知人がクロワッサン専門店を開く準備をしていると聞き、「これだ!やってみよう!」と閃いたといいます。とはいえ、相応の資金が必要で、何より家族の理解と協力が得られないことには、主婦の起業は難しいのが実情です。思い切ってご主人に相談したところ、「最後の挑戦のつもりでやりなさい」と快諾。お子さんたちの応援もあり、「一念発起することができました」と、笑顔で話します。

知人のクロワッサン専門店が約1年間修業をしながら、休みの日は起業の準備に奔走。並行して空いた時間は動画や本でクロワッサンづくりの復習、食品に関する知識を詰め込む日々。短くも濃密な準備期間を経て、2013年6月に念願のオープンを迎えました。

テンダーハートの開店時間は朝7時30分。「通勤や通学時に立ち寄ってもらえるように、朝から開けています」と、ここでも母心がちらり。一番人気の「テンダーくろわっさん」は表面はサクサク、中はふわっとした中に少しもちっと弾力のある食感。バターのリッチな風味がふわりと香ります。1日に何度も焼き足しますが、夕方までには完売になる人気ぶり。「日々修業。今年よりも来年、胸を張って良い商品を出せるように技術を磨くだけです」と、謙虚に語ります。

開業から2年。お客様が来るのを店で待つだけではなく、最近ではイベントにも積極的に出店。「仕事に没頭し過ぎると周りが見えなくなるんです。いろんな方と出会うことは、新鮮で面白い経験ですし、店のことを知ってもらう貴重な機会。多くの方にクロワッサンを喜んで食べていただけるよう、これまでのお客様との繋がりはもちろん、新たな繋がりも大切にしたいと思っています」。



創業の動機や経緯について

やりたい仕事にようやく出会えた!
年齢的に最後のチャンスと思い、
起業を決断しました。

「転職したいと思っても、40歳を過ぎるとパートでは年々条件が厳しくなる一方。それにやってみようという仕事自体がないんです」と、明田さん。そう悩んでいた時に出会ったのが、知人のクロワッサン専門店の開業話。「元々パンが好きで、パンに含まれる添加物が気になっていたこともあり、吟味した食材で作るクロワッサン専門店を自ら開きたいと決意。家族の応援も気持ちを後押ししてくれました」。



▲北海道産小麦100%で行くことも開業前からの目標でした。

創業時の苦労・悩み・解決方法について

資金調達の知識や方法を知ること、
準備期間の収入を考えることも大切。
慣れない書類作成が大変でした。

「時間を取られたのは、開店資金調達のための書類作りでした。私の場合、国や道、市の補助金や助成金は受けられなかったので、低金利の融資を申請。その間、信用保証協会や商工会議所には書類作成等でお世話になりました。相談できる先があるのは心強いです。加えて、収入面が途切れる訳にはいかなかったため、修業しながら開店準備を並行。40代で新しいことを覚えるのはやはり入り方が遅く、失敗しては凹んで、怒られては凹んで…。主人に“こんな調子で店はできるの?!”と発破をかけられては、奮い立つという毎日。ハードでしたが、夢を叶えたい一心で駆け抜けました」。



▲クロワッサン作りは朝早くから始まります。

経営において心がけていること

まだまだ新人。日々修業です。
縦に横に外の世界と繋がりを持つことが、
経営面にもプラスになると感じています。

「“繋がること”を意識しています。例えば、デパートの催事に出たり、イベントに出店するなど、主に休みの日を利用して店の外に出るようにしています。同業者や異業種の方、さらには新しいお客様と繋がりを持つことで、店に居るだけではわからない、気づきをもたらすことができるんです。その経験を仕事や経営にもフィードバックして、新たなパワーに繋げられるよう心がけています」。



お店のイチオシ。「テンダーくろわっさん」、やさしさが詰まっています。▶

START-UP! Advice!



もっともっと外へ、
繋がっていきましょう!

by 明田 紀子さん

私のように子育てが一段落した女性には、起業をお勧めしたいです。これからの高齢化社会、まだまだ時間はあります。今から始めても遅くはありません。仕事と家庭の両立を完璧にやろうとすると難しいので、自分に逃げ道を残すことも大切です。そして、もっと外に出て、自分なりに繋がりを広げることも大切だと思います。「やってみよう」と思えるきっかけを得る機会になると思いますし、そのネットワークは一步踏み出す時に、心強い応援団になってくれるはずです。

Start-up! Keyword

繋がりを広げる。