

BSTJ

Business Support Team Journal
Vol.023

TAKE FREE

野菜たっぷり、毎日食べても飽きないお弁当屋さん

地域を知り、
地域に愛されるお店に

daily dish / 岡本さんの





毎日食べても飽きない、 健康的でおいしい管理栄養士のお弁当。

JR白石駅北口の斜め向かいにある『daily dish 管理栄養士の健康弁当』。このお店は笑顔が印象的な岡本由香梨さんがひとりで切り盛りする、お弁当とお惣菜のテイクアウト専門店です。「私のアピールポイントは管理栄養士と調理師の免許を持ち、食のスペシャリストとして活動しているところ。管理栄養士が作っているので健康的な食事がとれることを印象付けたくて、店名に“管理栄養士の健康弁当”と加えました」。

お弁当はメイン料理に肉、魚、肉＆魚の3種類を日替わりで用意。驚くことに、メイン料理だけではなく副菜も毎日変えるのが岡本さんのこだわりです。「野菜たっぷりで健康バランスを考えた、毎日食べてほしいお弁当をテーマにしています。料理を作ることも考えることも好きなので、毎日食べても飽きない工夫をいろいろしています」。

オープンからまだ4ヶ月ほどですが、毎日のように買いに来てくれる常連のお客さんが多く、「ここのお弁当を食べるようになって、午後から

眠くならなくなった」、「ここのお弁当を食べてからはすごくお腹の調子が良い」など、多くの声が寄せられています。

家事や育児、仕事、介護で忙しい方の手助けになればと、惣菜パックも予約販売しています。野菜が主役のメニュー5種類を毎週用意。忙しい時や疲れている時の強い味方になるとお客様から好評です。

また、3匹の愛犬と暮らす岡本さんは、手作りの犬用フードも予約販売しています。犬用フードも添加物は加えず、飼い主も食べることができる安心安全な食事になっており、噂を聞きつけた全国の愛犬家からオーダーが入っているそうです。

「今後は惣菜パックをPRして注文数を増やしていきたい」と話す岡本さん。食べる人の日常に寄り添いながら、地域になくてはならないお店を目指しています。



daily dish 管理栄養士の健康弁当

〈代 表〉 岡本 由香梨

〈場 所〉 『JR白石駅北口前』

札幌市白石区北郷1条4丁目6-27

〈営業時間〉 7:30~13:30

17:30~19:30

〈定 休 日〉 水・土・日

〈T E L〉 070-8499-3056



創業のきっかけ

管理栄養士としてできることは何か。 コロナ禍での新たな挑戦。

岡本さんは2012年に少人数制の料理教室を開始。簡単でおいしいレシピを学べると好評でしたが、時代はコロナ禍へ。「自宅で開催していたので家族から心配の声が上がり、コロナ禍で集客する難しさを感じていました」。そこで、新しいチャレンジすることに。

「新しいことを模索しているときに愛犬が病気になり、動物病院の先生から手作りのドッグフードを勧められたんです。その出来事をきっかけに犬も食事が大切だと気付き、手作りの犬用フードを販売しようと、いろいろと調べ始めました」と岡本さんは話します。

シェアキッチンでの経験が開業の自信に。

そこで、札幌中小企業支援センターに相談に行き、紹介されたのがシェアキッチン。ここで犬用フードの製造・販売と並行して、管理栄養士と調理師の資格を活かし、お弁当の製造・販売もすることになりました。

お店での販売は初めての経験でしたが、「ご近所さんに一生懸命チラシを配って認知度を上げることで、リピーターが少しずつ増え、毎日買いに来てくれるお客様もいたため、自分の料理が必要とされていると感じました。お弁当販売に手応えを感じ、自身のお店を持つ決心がつきました」と言います。

※シェアキッチンとは

ひとつの厨房設備を複数の飲食店でシェアしながら利用できる施設。複数の飲食店が共同で利用するタイプと、時間や曜日で分けて複数の飲食店で利用するタイプがあります。デリバリー・テイクアウト、施設の造りによってはカフェやレストランなどの飲食店の運営ができるシェアキッチンもあります。

創業年表

2012年

料理教室を開始

(L)

転機

シェアキッチンでお弁当と
犬用フードの販売をスタート

2021年
4月

2022年
3月

お弁当販売店の
創業のため物件を賃借

創業前
準備

2022年
5月

2022年
6月1日

金融機関から
創業資金を借入

「daily dish」開業



daily dish 岡本さんの



創業時の想定外な出来事

資金面で想定外の出来事が発生！

お弁当販売店の創業に向け、駅前の好立地に建つ新築物件を賃借。わずか3.8坪の小さな店舗ということもあり、設備・内装工事に掛かる費用は当初の想定では自己資金で収まる範囲でした。ところが、目論みが外れ自己資金をオーバーすることに！

北海道信用保証協会に相談し、問題を解決。

想定より費用が嵩んだため、北海道信用保証協会に創業資金を相談。その後、保証協会から銀行を紹介してもらい、融資を受けられることになりました。「お金を借りるのは初めての経験でしたが、時間のない中で手続きしてもらい、保証協会と銀行には感謝しています」と岡本さんは話します。

子育てとの両立について

旦那さんの協力が不可欠！

小さなお子さんのママでもある岡本さんの創業を、ご家族も応援。特に仕込みで忙しい朝は、ご主人が育児を担当。営業日を週4日に限定し、夕方は無人営業で対応するなど、無理なく続けられるようにしています。「夫には家事など家のことを手伝ってもらっていて、夫の協力がなければお店を開業することができませんでした」と岡本さんは話します。

開業後、経営で心がけている事

お客様とのコミュニケーションから地域に寄り添う思いが深くなる。

食事は人の口に入るものの衛生面に気を付けることはもちろん、お客様とのコミュニケーションも大切にしていると言います。「朝出勤前のお客様には、『いってらっしゃい』とひと声かけて見送るようにしています。少しうっくりできる方でしたら、お弁当やお惣菜の説明をしながら、おしゃべりを楽しんでいます」。

日々の会話の中からメニューのリクエストをもらうこともあるそうです。「喉が痛いので喉にいい食材を入れてほしい、この間のカレーをまた作ってほしいなど、いろんなお声をいただきます」。管理栄養士が作る健康日替わり弁当という魅力に加え、岡本さんのさりげないコミュニケーションや地域に寄り添う思いがお客様にも通じているのでしょうか。毎日のように買いに来てくれる常連のお客さんが多いのも頷けます。

Start UP! Advice
これから創業を考えている方へのアドバイス

地域を知り、地域に愛されるお店に。

まずは物件探しから始まると思いますが、その地域にどんな特徴があるって、どの世代や世帯が多いのかなど、マーケティングをしてみて、地域のニーズに合った、地域に愛されるお店であることが一番重要なかなと思っています。



岡本さんの創業ストーリーの詳細はYouTube [オーエンチャンネル](#) をご覧ください。



商品紹介

毎日来てくれるお客様がいるから
毎日メニューが変わる
野菜たっぷり3種類のシンプルメニュー。

daily dishのお弁当は毎日3種類。肉料理、魚料理、肉＆魚料理から選ぶシンプルなメニュー設定にしています。メニューを増やさない代わりに、メイン料理も副菜も日替わりで提供。また、「免疫力アップ」「暑さに負けない」など毎週テーマを変え、その時々の体と心に寄り添うメニューを提案しているのも特徴です。

お弁当のご飯は、4分づきに精米したお米を使用。白米よりも食物繊維やビタミンが多く摂れるそうです。

食材にも気を配っており、魚介類は懇意にしている鮮魚店から仕入れ、肉類はできるだけ国産を選ぶようにしています。野菜は近隣の生産者から直接買い付け、旬の野菜を加えるようにしています。

食材の味わいを生かしたやさしい味付けも魅力です。塩分を控えても味わいがもの足りなくないうよう、香りや食感のアクセント、食材の組み合わせなどを工夫。岡本さんの知識と経験が活かされています。

キーマカレー

千草焼き/道産アスパラ/キャロットラペ/キャベツと新物しらすの和え物/根菜の煮物



鶏肉のバジルソテー

マグロから揚げのバジルソース/キャベツと新物しらすの和え物/サツマイモのレモン煮/キャロットラペ/根菜の煮物/パープルとうもろこし「もちもち太郎」/とうもろこしご飯



▲メニューは自前で作成し、Instagramで毎日アップしています！

ニシンの煮つけ

オクラ漬け/サツマイモのレモン煮/根菜の煮物/キャベツと新物しらすの和え物/とうもろこしご飯



肉料理または魚料理は4種類の副菜が入って600円

肉料理&魚料理は5種類の副菜が入って700円

予約販売:惣菜パック(2~3人前)1パック500円、5パック2,300円

北海道信用保証協会information

北海道信用保証協会について Q A

Q 信用保証協会ってどんな組織？

A 信用保証協会は、中小企業者のみなさまが事業資金を金融機関から借入する際に、その借入債務を保証することによって資金調達の円滑化を図り、中小企業者の健全な発展を促進することを目的として設立された公的な保証機関です。

Q どんなことを行っているの？

A 金融機関からの借入債務を保証する他に、中小企業者のみなさまが抱える経営上の課題や悩みに関する相談、その相談を解決するための専門家（中小企業診断士など）の派遣等による経営支援を行っております。

創業支援・経営支援メニューについて

岡本さんがご利用された**創業支援・経営支援メニュー**について紹介します！

■ 経営相談

創業に関する一般的な相談から、資金調達に関する相談、事業を開始した後の経営相談に至るまで、あらゆる相談を承っております。何度ご相談いただいても無料ですので、お気軽にご相談ください。

■ 金融機関の紹介窓口

創業を予定している方や、金融機関と取引がない方など、金融機関の紹介を希望される中小企業の皆様に向けた相談窓口を開設しておりますので、お気軽にご相談ください。

※その他の**創業支援・経営支援メニュー**については当協会のHPをご覧ください。



<https://www.cgc-hokkaido.or.jp>

シェアキッチンをご紹介します！

岡本さんがご利用された**シェアキッチン（店舗名：タネキッチン）**についてご紹介します！

タネキッチンは、中小企業診断士の小西麻衣さんが運営しています。小西さんは創業支援に長年携わっている専門家であり、タネキッチンの利用者に対しても創業のサポートを行っています。



▲タネキッチン厨房設備



▲タネキッチン店舗外観



<http://www.tanekitchen.net>

ノベルティグッズをプレゼントします！

本冊子を見て「daily dish」にご来店いただいたお客様に北海道信用保証協会のノベルティグッズをプレゼントしておりますので、「daily dish」店頭でお声がけください！

※先着順。個数に限りがありますので、ご了承ください。



START-UP! BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL VOL.023

発行人 北海道信用保証協会 業務統括部 経営支援室 企業支援課
札幌市中央区大通西14丁目1 TEL.011-241-5605
<https://www.cgc-hokkaido.or.jp/>



2022.10