

特定創業支援等事業を活用して (三木町商工会)

こだわりの材料・製法でつくる「ハード系」ベーカリーの創業

事業所の紹介

当店は、令和6年2月に三木町でオープンした、硬めの食感の「ハード系」パンがメインのベーカリーで、青い屋根が目印です。

粉から作るスクラッチ製法にこだわって、バゲット、食パンなどの食事パン、サンドイッチなどの総菜パン、クロワッサン生地を使った菓子パンを製造販売しており、原材料の仕入れからパン生地の製造・成型・焼き上げに至るまでの全工程を店内で行っているため、大量生産では真似のできない小麦粉本来の味わいを楽しんでいただけます。

創業の課題と取り組み

老舗ベーカリー店での長年の勤務で接客から製造、商品開発を経験し、社内のコンペやコンテストでも評価されるようになり、自分が生まれ育った地元で、地域の皆さんから愛される自分の店が持ちたいとの思いから創業を決意しました。創業に向けて自己資金をそれなりに確保していましたが、必要な資金を全て賄うことは難しく、不足する資金の調達が課題となりました。

そこで、三木町商工会に相談したところ、三木町が産業競争力強化法に基づき策定した創業支援等事業計画は国から認定を受けており、これに基づいて三木町商工会が実施している特定創業支援等事業の支援証明書を受けていけば、各種優遇措置の対象になれるとの情報をいただきました。以後、複数回の面談を通して、創業計画の重要性や事業コンセプトの考え方、販売計画、仕入計画等に関する知識を習得し、創業



計画書をブラッシュアップしていく過程で、頭の中で描いていた事業の内容や特徴を整理でき、検討が不足していた事項に気づくこともできました。

その後、引き続き三木町商工会の支援を受けながら、三木町創業支援補助金を申請して採択を受けるとともに、日本政策金融公庫からの有利な条件での融資や三木町商工会からの創業助成も受けられた結果、無事、オープンすることができました。

今後の展望

オープン後は、多くのお客様にご来店いただき、昼過ぎには完売する日々が続いています。今後も具材選びに妥協せず、おいしさを追求し続け、地域に愛されるお店であり続けたいと思います。



三木町商工会

経営指導員 岡村 公一

お店は、オープン以来、毎日大勢のお客様で賑わっています。これは、店主が業界でしっかりと経験を積んで、コンテストで金賞を受賞した経験を持つほどの技術と創業の夢を叶えるためにしっかりと準備されてきた結果だと思えます。また、創業に関して周囲からの

の応援、特に奥様のご理解と支えが大きいと感じました。店主には周りが応援したくなる魅力があります。とても素敵なお夫婦で私もすぐにファンになりました。今後も事業発展のため、小規模事業者持続化補助金など様々な商工会の支援メニューを活用しながら、伴走支援に努めたいと思います。

店舗情報

アヴニール アミュゼ

法人名等 ミキパンavenir amuser
 住所 三木町池戸2980-12
 営業時間 8:30~売り切れ次第終了
 定休日 日曜日・月曜日・祝日
 電話 080-4039-2540
 インスタグラム @mikipain2024

