

ているのかは分からない状況にありました。そこで10年位前から、消費者の顔を見えるようにすべきとの想いがあり、まずは地元の人々に牛肉の味を知ってもらいたいと考え、焼肉店を開業する決意をしました。

夫は牧場に専従せざるを得ないこともあって、妻である私が焼肉店を担当することになりました。サラリーマン家庭に育ち、飲食業の経験もなく、何から始めてよいかも分からなかったため、夫の助言もあって市に相談したところ、商業・飲食業に詳しい商工会議所に話をつないでくれました。

商工会議所の担当者は熱心に対応してくれました。“創業塾”で体系的に経営を学ぶことを勧められ、思い切って参加。悪戦苦闘しながらも事業計画を作り上げることができました。

また、市に起業支援事業補助金があるので挑戦してみても、との話をいただき申請することにしま

した。申請書作成にあたっては、細部にわたって手取り足取り手伝ってくれ、最終的に採択にこぎ着けることができました。真摯な対応に心から感謝しています。

市は、補助金200万円の交付と飲食業の開業に必要な許認可について、すみやかに対応してくれました。不足の創業資金の調達については商工会議所が地元信用組合を紹介していただき、信用組合が事業計画に基づく資金繰りについて丁寧に相談にのってくれました。調達額が大きいため途中から日本政策金融公庫が加わり、いくつかのパターンについて試算を行い、最終的には信用組合と公庫が協調して融資をしてくれることになりました。

『飲食業は立地次第』と助言を受け、多くの候補地を物色しましたが、立地と家賃のバランス、土地の知名度、駐車場の広さなどを総合的に判断して、青果市場の跡地に开店することにしました。



店内の様子

大きな道路からは離れているものの、牧場直営の強みを活かし、肉・ホルモンの全部位をお客様のリクエストに応じて出せること、価格が安い（3500円前後、競合店は5000円前後）ことを武器に、挑戦することにしました。

幸い、同敷地内に2店の飲食業が开店したことで集積が始まったと喜んでいますが、開業1周年を迎えましたが、地元はもちろんのこと、福山市、倉敷市からも集客できるようになってきました。

いまの課題としては、月毎に売上の波があることで、対策として販売促進を勉強中です。

経営については独立採算性にし、牧場に甘えないようにしています」

## 支援の概要 **焼肉たにもと**

