

# 満員御礼！パンづくり指導者の道をひらく、人気養成講座を開講！

天然酵母パン教室YUKARI（京都府）



天然酵母を使ったオリジナルレシピのパン教室と販売を行う事業者。

## 1. 相談のきっかけ

・相談者は、平成22年に現在地を借り、パン教室及びパンの販売を行い生徒を順調に増やしてきた。  
・はじめは、新たにステンレス作業台を導入するため、資金調達の相談で当拠点に相談に来たが、その後、HP更新時のコンテンツと指導者養成講座のカリキュラム作成なども相談するに至った。

## 2. 課題整理・分析

・指導者養成コースは将来、パン教室を開いたり、パン講師（作り手）として活動するなど、パンづくりを仕事にしていきたい方へむけてのコースである。  
・事業者は、自宅パン教室から始め15年間12000人の生徒にオリジナルレシピで天然酵母のパンづくりを指導してきた経験を持つ。しかし、HPにはそうした長がきちんと打ち出されていなかった。  
・また新たに募集を始めた、パン教室を開催する指導者養成コースの告知は、カリキュラムの詳細がなく講習料金（36万円）と期間のみを掲載する予定であった。

## 3. 解決策の提案

・パン教室は、企業が運営するものから、個人が主宰するものまで玉石混合状態であり、受講生が選びづらい状態であるため、受講生募集に当たっては、主催者のプロフィールと実績を丁寧に紹介するよう助言。こうした情報をHPに掲載することも提案した。  
・事業者の指導者養成コースの受講料はやや高めの設定だが、カリキュラムが5段階あり、技術に応じて考えられた1年間の講座習得に向けきめ細であるということ、終了後の教室開講サポートも組み込まれていること、を伝える案内にもするよう提案。

## 4. 成果



HPでの情報発信で指導者養成コースへの応募が増加。

**おかげさまで指導者養成コース満席となりました。  
現在第三期受講生を募集中です。**

<相談者の声>

「HPを更新するタイミングで京都府よろず支援拠点さんにお世話になりました。私の整理できていない考えや想いをじっくりと、聞いてくださり、一緒に整理していただくところから始まりました。」



主宰 檜垣由香里氏

「ひとつひとつ実例のお話も伺いながら細かなアドバイスをいただき、お陰さまでとてもわかりやすく見やすいページができました。何度も伺わせていただきましたが、その都度親身になって頂き感謝しています。」

「おかげさまで、平成27年9月開講コースは4名、平成28年1月開講コースは5名でスタートすることができました。」

「現在第三期平成28年3月開講コースの生徒さんを募集中です。」



<http://yukari-bread.com/>