

えどがわ起業家ゼミナール卒業生の声



こやなぎパン工房「月とかえる」 代表 小柳 君代

平成 22 年度 第 7 期 基礎編 修了

平成 22 年度 第 4 期 ステップアップ編 修了

【事業内容】パンの製造・販売

【事業所所在地】江戸川区北小岩 4-19-5

【ホームページ】<http://tsukitokaeru.com/>

起業家ゼミナールを受講して

私は、起業家ゼミナール受講前に自宅を改装し、既にパン屋を開業していました。ところが、「パンを作れる」というだけで、経営については何も知らないまま始めたので、3年目で先が見えなくなり休業。その間に起業家ゼミナールを見つけ、改めて勉強してみようと思い受講しました。

そこでは、パン屋を再開するための心構えから、現在行っている通信販売の形づくり、更には継続することの大切さなど、たくさんの知識を学ぶことができました。又、他の受講生たちとは現在も「えどがわ起彪会」という勉強会で集まり、切磋琢磨しています。

起業家ゼミナールでの学びや出会いは7年経った今でもとても役に立っています。

起業体験談

開業は2012年。なるべくお金をかけないように中古の製造機械を探したり、改装も知人の建築士と共に手作りで店を完成させました。

開業時は楽しくて仕方なかったのですが、だんだんと「毎日の早起き」「日々作る数に悩んだり」で、いつの日か心身ともに疲れてしまいました。その後、起業家ゼミナールを受講して、店舗営業は週2日、その他の日は「冷凍常備パン」を通信販売する事で、マイペースで楽しくパンを作りながら利益も確保できるようになりました。このようなビジネスモデルを作り上げられたのも、ステップアップ編での先生方や仲間たちのアドバイスのお陰です。

現在は、店舗のある北小岩が舞台の物語「ルドルフとイッパイアッテナ」を使って地元の有志たちと「ルドルフ応援団 (<http://rudolf.fun/>)」を作り、町を元気にする活動をして地域の皆さんとつながっています。

起業を目指す方へメッセージ

私は大学卒業後、商社に就職し華やかそう(?)な生活を送っていました。現在は、スッピンに粉まみれで働いています(笑)が、マイペースで好きな事をできる今の仕事の方が充実して自分らしいと思っています。皆さんも自分に合った働き方を見つけて下さい。応援しています。