

開業から現在までさまざまなサポート
ほとんど毎日完売しています

当店は、移動販売のタイカレー屋です。1日30〜50食限定、日替わりメニューで平日の昼間に営業しています。

開業したのは平成18年です。それまでは経理関係の事務職をしていましたが、出産を機に、子育てと両立できる仕事があったと考えました。もともとタイカレーが大好きで、タイ人につきり方を教わったりしていたのですが、新聞の折り込みチラシで青梅商工会議所の創業塾を知り、参加を決めました。

創業塾では、開業するまでに準備すべきことはもちろん、運転資金はどれくらい余裕を持っていた方がよいかといった、開業後に必要なことも教わりました。また、創業塾OBの方の話は、実際に開業した人の生の声とし

て大変参考になりました。一緒に受講したメンバーの中には、今でも当店のカレーを買いに来てくださる方もいます。

開業前は、帳簿の付け方を学ぶためセミナーに参加。開業後も、商工会議所の方がお店に立ち寄ってくれ、さまざまなアドバイスや情報をもたらしています。

その一つがポップのつくり方です。「お客さんの目に留まり、お店に立ち寄ってもらえるような看板を手軽につくりたい」と考えていた時に、商工会議所主催の「黒板ポップの描き方」の講習会への参加を勧めてもらいました。参加したことで、明快で分かりやすいポップの描き方ももちろん、どのくらいの高さに置くのがちょうどよいかといったことも分かりました。また、



萬金堂
代表
今野 宏江さん

当店は交差点の近くで営業していますので、講習会で教わったことを生かして、信号待ちしている車の運転席の高さに合わせた看板を設置。翌日のメニューを紹介しています。

これまで、リーマン・ショックや東日本大震災などで、野菜をはじめ材料の値段が高騰したり入手が難しくなったりと、厳しい状況に何度も直面しました。しかし、質を落とすとお客さまはすぐに気づかれますので、地元のお店を一軒一軒回り、納得のいく食材を探しました。このように頑張っていれば商工会議所は見えてくれていますし、声を掛けたら色々な話を持ってきてくれたりします。これからも、お客さまに喜んでもらえるお店であり続けたいと思っています。

担当者からひと言



青梅商工会議所
(東京都)
地域振興部企画・支援課
岩波 直樹

当所では、開業を志す人を対象に、平成16年から創業塾を開催しています。開業の心構えや準備することなど、何から取り組めばよいか分からない、という人に全体の流れをつかんでもらうための講座で、実際に多くの卒業生が開業しています。受講者の中には卒業後も交流を続け、仕事の取引などにつながっている方もいます。

今野さんは、創業塾の他にも帳簿の付け方やホームページの作成など、当所が実施するさまざまなセミナーに参加。開業後は、ほぼ毎日完売するほどの人気で、現在は、創業塾のパネラーとして、開業時の自身の経験を受講生に話してもらっています。これからも、当所はサポートを続けていきます。

ご相談は最寄りの商工会議所までお気軽にどうぞ