



「能登パン」は主に国産小麦を原料とした自家製パンを、店内のオーブンで焼き上げ販売しています。パンの種類は食パンやハードパン、デニッシュ系まで約二〇種類あり、焼き立てのパンをその場で味わえるベーカリーカフェも併設しています。海に面した風光明媚なロケーションで、くつろげる人気のスポット

海沿いの小さなベーカリー

行きます。聞きます。提案します

～商工会の支援事例～ ⑨

伴走型支援のスタートは経営計画の策定から

能登パン：能登町商工会

トになっています。

週三回、地元の企業や個人宅を訪問して販売する移動サービスも行い、地域と密な関係を築いています。

パンへの愛情やこだわり、熱意は勿論のことですが、何より「お客様とのつながり」に重点を置いて経営をしていこうとするオーナーの姿に共感を抱き、支援が始まりました。



オーナーの馬場ひかるさん(中央)とスタッフ

創業補助金で店舗改装

当店はもともと地元では知名度が高かったベーカリーの居抜き開業で、「能登パン」の看板を新たに設置しても、旧店舗のパンとして購入するお客様が多く、オーナーにはかつてのイメージから脱却したいという強い思いがありました。

多くの家庭では毎日食べるパンは安く抑えたいのが現状であり、それに対抗するためにはスーパー等で比較的安い値段で手

に入るパンとの差別化を図るため、個性を打ち出すことが当店に必要と考えました。

そこで「能登パンオリジナル」を目標に店舗改装、販路拡大、商品開発を提案し、国の創業補助金・小規模事業者持続化補助金などの活用を促しました。

創業補助金では、調理・陳列スペースの拡大、カフェスペースの縮小及び景観や間取りの工夫を実施し、調理しやすく、入りやすい空間を実現しました。ごんまりとしたカフェは、座席から日本海を一望でき、パンを購入した際、つい座って食べたくなる空間で、観光客の人気を集めています。



店内から海越しに見える立山連峰は「絶景」です。

持続化補助金で販路開拓

さらに持続化補助金で移動サービス販売車を二台体制とし、これまでのチャンスロス(いわゆる販売機会の喪失)解消を目指しました。コンビニがない地域などに積極的に出向き、昼休

みを狙って販売するスタイルや高齢者や主婦の集う場所、学生の集う場所、企業というように時間帯を変えて複数の商圏をまわることにより、通年の安定した売上が確保されました。

地域食材の調理パン

現在、オリジナル性を高めるため調理パンの開発を計画中です。この調理パンは能登の食材を使い、四季折々のやさしい手作りの味を目指しており、支援担当者として「能登パン」ならではの強みになると信じています。

これまで、経営計画策定の話し合いを徹底的に重ね、イメージを可視化するまでに多くの時間を割きましたが、結果、実現可能性も高まりました。ゴールが明確化すると、今やるべきことが自ずと見えてくることを実感していただけたものと自負しています。



能登パンオリジナルの自家製パン

伴走型支援で着実に成果

開業当初は多忙を極め、記帳

に手が付いていない状況でした。成長し健全な経営を続けていくためには、経営を管理する上で経営は重要となることから、訪問ごとに簿記知識の指導を行いました。その結果、現在ではリアルタイムで経過確認でき、事業に活かされています。伴走型支援により多くの接点が生まれ、共に考えを理解し合うことができたと思っています。

担当経営指導員から一言

経営は、計画↓実行↓検証↓改善の繰り返しですので、これを徹底して行ってください。いつものおいしいパンを提供するために当たり前のことを日々丁寧に取り組みながら素材の研究や競合店の調査など「気づき」や「ヒント」を得るための行動をおこし、更なるステップアップへと繋げてほしいと思います。

担当経営指導員・執筆

能登町商工会

経営指導員 大黒 美憲

能登パン

〒九二七-〇四四二

能登町波並二〇一九五-二

TEL 〇七六八-六二一-一五五〇

大黒指導員の行った能登パン様への支援は、平成二十八年度石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。