

## 身近なマーケットで無理なく創業 店舗を持たない新スタイルを確立

### ● ジョニーベーグル 山縣 正姫子さん

#### こんな事業です!



体に優しい素材で作るふんわりとしたオリジナルベーグルの専門店。地元産のホウレン草や春菊を練り込んだベーグルや菊芋パウダーを使ったグラノーラなど健康志向の商品を提供する。安芸高田産の大豆を使った餡をくるんだ大豆大福が人気。商品は委託販売のほか、イベントなどでも販売。

※委託販売や即、イベント出店などのお問合せは  
Instagram(@johnny\_bagel\_)のDMからお問合せください

#### 家族のために作ったパンが 友人の間で徐々に人気に

子どもの頃からお菓子作りが好きで、小学校5年生の時には好みのチーズケーキができるまで焼き続け、中学生になるとシュークリームを追及し続けたという山縣さん。趣味でお菓子づくりを続けていきましたが、短大卒業後は医療機関に就職。「当時は趣味が仕事になるなんて夢にも思わなかった」と振り返ります。お菓子作り再開のきっかけは子どもたちの存在。安心安全なものを食べさせたい一心でお菓子作りに加えてパン作りも始めました。そのベーグルやお菓子が、友人に、そのまた友人に口コミで広がり、安芸高田市内の美容室などで委託販売をスタート。当初はレンタルキッチンで試験的に製造していましたが手狭になり、安定して効率よく商品を提供するために工房が必要だと考えるようになりました。工房を作るためには、しっかりとした売り上げを確保し、設備投資も必要。工房を構えると共に創業を決意しました。

#### ライフスタイルに合わせて 実店舗を持たないという選択

創業という実店舗を持つことをイメージする人が多い中、山縣さんが選んだ

#### これから創業する人へ

子育て中の方は、どうしても家族への負担が心配になると思いますが、まずは自分が無理なく働けるやり方を見つけることが大切だと思います。心配ばかりしても始まりません。家族の理解も得ながら、ゆっくりと一歩ずつ進んで行ってください。

のは店舗を構えずにこれまでの繋がりを拡大していく新しいビジネススタイル。委託販売や即、イベント出店を中心に、これまで支えてくれた人たちを大切にしながら、そこから新たな繋がりを見出しています。現在3人の子育て中ということもあり、時間や場所に拘束されない働き方は、今のライフスタイルにぴったりです。「創業して自分が暮らす安芸高田市の魅力を改めて感じる事ができました。人、食材、場所、イベント、それらを今度自分が発信していく側になりたい」と新しい夢に向かって進み続けています。

