

事例紹介 #05

[2022年度]



パティスリー ル シャトー
オーナーシェフ
佐藤 正城さん

スイーツの本場フランスへ渡り、帰国後もパティシエとして経験を積み、自分の店を持つという夢を実現させました。本当においしいものを提供するために、地元での営業にこだわり、地元での人脈を活かした開業です。

「ル シャトー」の事業を教えてください。

東大和市でケーキや焼き菓子を製造・販売するお店を運営しています。ショートケーキなど一般的な生菓子のほか、伝統的なフランス菓子など20種類ほど作って販売しています。特に「カヌレ」という菓子が人気です。中はもっちり、外はガリガリした食感をしています。SNSでインフルエンサーの方に取り上げていただいて話題になりました。店は東大和市駅から10分ほどのマンションの1階、20坪ほどの広さです。私が一人で作っていて、もう一人、販売スタッフがいます。



創業のいきさつを教えてください。

中学生の頃からお菓子づくりが好きで、いずれはパティシエになりたいと思っていました。大学に進学しフランスへ語学留学に行ったときに日本人パティシエに出会い、その方のもとでお菓子づくりを始めたのがこの道に入ったきっかけです。帰国後も菓子店で働き、再びフランスで経験を積み、先輩シェフに背中を押されて独立を決意しました。東大和市には実家があり、高校の同級生に税理士も信用金庫の職員もいたので地元で開業しようと思いました。

どのような計画から始まりましたか？

開業資金は全部で1,500万円と試算し自己資金を500万円ほど用意しました。足りない分は公的金融機関から借入れする計画でしたが、実際に内装工事や機材の見積もりを取ってみると2,000万円ほどかかりました。借入れが増えるため友人の税理士に相談したところ、「女性・若者・シニア創業サポート事業」を教えてくださいました。さらに、同級生が働いていた西武信用金庫さんの

窓口を通じて創業支援セミナーに参加しました。結果的に本事業で1,000万円、残りの500万円を公的金融機関から借りています。

資金計画の内訳は？

設備資金	80%	自己資金	25%
運転資金	20%	借入金 (うち本事業)	75% (66%)
合計 100%		合計 100%	

事業計画書の作成で苦労したことは？

セミナーで講師をしていた、としまNPO推進協議会の方にいろいろアドバイスをいただきました。履歴書に入社したい気持ちについて熱を込めて書くように、文章や面談で、開業に向けた自分の気持ちを伝えるのは難しかったですね。他に、資金面についてもっと具体的に書くよう助言いただきました。

本事業の融資をどのように活用しましたか？

ほとんどを内装工事や家賃、厨房機器のほか菓子の材料、包材の購入に充てました。店舗のデザインはフランス・パリのお店をイメージしています。内装業者など各業者は菓子店勤務時代に発注したりして関係をつくった会社ばかりです。

創業後どのような課題や悩みを持ちましたか？

特に目立った課題はありませんが、融資の決定からオープンまでは3か月と余裕を持たせました。工事が始まると、いよいよやるんだという期待と不安が入り交じりました。駅側の住宅を中心にチラシを配布したり、SNSで工事中の店舗の様子



を配信するなどオープン告知に力を入れました。

本事業からどのような支援を受けましたか？

新型コロナウイルス感染症の影響についてアドバイザーに相談したところ、飲食店に対する家賃補助や国からの支援金といった具体的な話が聞けて助かりました。巣ごもり需要もあって売上げは悪くなかったのですが、この売上げならもっと宣伝に力を入れてもいいのではないかというアドバイスもいただいています。

創業をしようとしている方へメッセージをお願いします。

本当においしいものをしっかり作って提供していれば、わかってくれる人は必ずいます。当店でも甘すぎるという声もあれば、甘さが足りないという声もあって、その調整は難しいですが、「この店はちゃんとしたものを出す」ことが知られば、お客様はしっかりついてきます。

企業情報

パティスリー ル シャトー

東京都東大和市南街2丁目109-5 コーポM2