

企業の笑顔がとちぎを変える!

笑顔Library

とちぎの輝く企業を紹介します

Vol.60

フレンチの経験を活かし 美味しく良質なパンをご提供

NOYER good meal
オーナー 塚田賢さん



事業内容やこだわり

パンと世界各国の料理を組み合わせた創作サンドイッチが自慢

NOYER good meal(ノワイエグッドミール)では、フレンチ料理人としての経験を活かして他では味わえないオリジナルのパンをご提供しています。旬の食材を使ったメニューをはじめ、常時50種類前後の豊富なラインナップを取り揃えています。おすすめの商品は、パンと世界各国の料理を組み合わせた「プロヴァンス・サンド」。パンを一つの皿に見立て、肉や魚、野菜を挟んだ創作サンドイッチです。ソーセージやチキンなどの定番はもちろん、鯖やカジキマグロをフレンチ風にアレンジしたサンドイッチも珍しいと大変ご好評いただいています。また、当店は体に良いものを食べていただきたいという思いから、安心・安全な素材と一から仕込む手作り商品にこだわっています。毎朝店内で仕込む生地には厳選した国産小麦とバターを使用しており、食品添加物不使用

のため、素材の美味しさをしっかり感じていただけます。



創業のきっかけ

コロナ禍で飲食店は大打撃 選択肢を増やすためにパン作りを学ぶ

23歳でフレンチの料理人となり、県内外のレストラン

で働きながら将来的に独立を夢見ていました。そんな中、パン屋に転身するきっかけとなったのは新型コロナウイルスの感染拡大です。多くの飲食店が軒並み打撃を受けていたのに対し、テイクアウトが主流のパン屋では、安定した売上を保つどころか業績を伸ばした店舗もあり、義父が営むパン屋でも売上が落ちることはありませんでした。その状況を見て、選択肢を増やすためにパン作りの勉強を始め、技術を磨くため義父のパン屋やフレンチ出身のシェフが営むベーカリーで修行しました。そして、本格的に独立を考え始めた頃、空き店舗の情報をいただき、元々パン屋で製造機材もそのまま使えるなど条件の良さが決め手となり、現在の店舗での創業を決めました。



エピソード

夢が現実へ 経営者になって初めていただいた言葉に感動

独立したら出したいお店や商品のイメージは以前から考えていたため、実際に着工した時は夢が現実へと向かって動き出した感覚にワクワクしました。そして、事前にSNSやポスティングで広報していたことが功を奏し、10月にお店をオープンするとたくさんのお客様にお越しいただきました。自分のお店のパンに対して「美味しかった」と初めて言っていただいた時、従業員として働いていた頃とは比べ物にならないくらい嬉しかったのを今でも覚えています。はじめのうちは売上が安定せず不安になることもありましたが、自分を信じて美味しいパンを作り続け、今では遠くから通ってくださる方や常連のお客様もおり、創業してよかったと日々感じています。

信用保証協会の印象

資金の安定が大きな安心感に繋がった

信用保証協会さんを利用してよかったと思っています。担当の方との面談も好印象でしたし、何より保証をさせていただいたことでスムーズに融資を受けることができ、大きな安心感が得られました。やはり資金がなければ思い切ったことは出来ないもので、こういった機関の存在はありがたいです。

今後の目標

店舗を増やして美味しいパンをより多くの方に

現在パンの製造は私が主体となり行っていますが、今後は製造スタッフの育成に力を入れ、高いクオリティのパンを作れる人材を育てていきたいと考えています。そして、いずれは2店舗目、3店舗目とお店を増やし、より多くの方に美味しく体に優しいパンを楽しんでいただけるようになることが私の将来的な目標です。



これから創業する方へのメッセージ

創業時、資金面が不安な方は多いと思いますが、気持ちに不安があると作るものにも現れてしまうものです。だからこそ、1人で悩まず金融機関や信用保証協会のような専門機関に相談することをお勧めします。資金の安定確保は心の安定、さらにはより良いお店作りにも繋がると思います。

INFORMATION

NOYER good meal

店主：塚田 賢
設立：2022年10月

営業時間：9:00~17:00
定休日：水曜日・木曜日
住所：〒323-0034
栃木県小山市神鳥谷1-1-17
TEL.0285-20-5630
<https://www.noyer-goodmeal.com>
Instagram
https://www.instagram.com/noyer_good_meal/

