

#### ネパリ・バンサについて

10年前に日本へ移住。たまたま旅行で訪れた杵築が故郷に似て懐かしいと感じ、茨城から家族で大分県に移り住みました。

店名のネパリ・バンサは、直訳すると「ネパールの台所」。料理上手な母の味を受け継いで、日本でネパールの食文化を伝えたいとの思いで名づけました。第2人は豊後高田市と国東市、妹は宇佐市、私は杵築市で、みんなカレー屋をしています。

ネパールでは毎食カレーを食べる習慣があり、「スパイスを上手に使えば病気にならない」という“医食同源”の考え方も根付いていることから、おいしくて体にいいネパール料理の提供を通じて、みなさんに元気を与えられたらと思っています。



代表の茂木サパナ氏

#### 当店自慢のカレーとチャイについて

当店のカレーは、日本のお米を使用し辛さも少し調整していますが、本場の味をそのまま再現しています。1つのカレーにつき12~13種類のスパイスを使っており、使うスパイスは食材に合わせて変えているので、カレーごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

ここ1~2年でお客様から、「スパイスを販売してほしい」とリクエストいただくことも増えてきたため、10種類のスパイスを店頭や料理教室で試験的に販売してみたのですが、これが予想以上に好評で、スパイスへの関心やニーズがあることを実感する機会になりました。

そこでスタートしたのが、スパイスをいかした「チャイ」のオリジナル商品開発。令和5年に経営革新の承認もいただき、現在は商工会の専門家派遣制度を活用しながら、販売に向けて開発を進めています。試行錯誤の繰り返しではありますが、早くおいしいチャイを皆さんにお届けできるよう、頑張ります！



代表 茂木 サパナ氏(左)  
セレスタ ロサン氏(右)

#### 経営革新とは

大分県が経営環境の変化に即応して、経営課題にチャレンジする中小企業の経営革新を支援し、中小企業者の方が作成した「経営革新計画（3年~8年のビジネスプラン）」に対して承認を行うものです。詳細は、大分県経営創造金融課 HP をご確認ください。

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/14040/keieieikakusinnsiennseidonogaiyou.html>

#### 専門家派遣制度とは

商品開発、デザイン、SNS、会計、税務、事務作業…などなど経営には様々な悩みがつきもの。そんなお悩みに対し、専門的な知識を持った先生があなたの事業所へ出向いてお話を聞き、一緒に解決策を考えます。



ネパール特有のスパイスをふんだんに使用したカレーなど本場の味にこだわったネパール料理専門店。ネパールは地域や民族によって食文化が異なりますが、当店のように特定の地域（イラム）の家庭料理が味わえるお店は、大分県内ではめずらしいと言えます。



大分県経営革新に承認された「チャイ」  
「NEPALI'S CHAI」 ①ピンク（シナモン）  
②黄色（ショウガ）

## 商工会との取組

新型コロナウイルス感染症の影響で客足が途絶え、お店がうまくまわらなくなった時、勇気を出して常連さんや大家さんに相談したんです。その時に初めて商工会の存在を知り、その後、担当指導員さんがさまざまな制度を教えてくださいました。

まわりに助けを求めず、自分たちだけで頭を抱え続けていたらどうなっていたことか。皆さんが助けてくれたおかげでだんだんと体に力が戻っていくのを感じ、今ではフルパワーで頑張ることができています！

商工会に入会して今年で4年目になりますが、変わらずサポートいただき、感謝しかありません。自分がつらいときに助けてもらった分、誰か困っている人がいる時は助ける「相互扶助」の精神を大切に。国境を越えた絆で、支えてくれた家族（まわりの人たち）と今後もやりたいことを一つずつ叶えていきたいです。

### 資金繰り（マル経融資）とは

商工会などの経営指導を受けている小規模事業者の商工業者が、経営改善に必要な資金を無担保・無保証人でご利用できる制度です。

### 持続化補助金とは

持続化補助金とはインボイス、賃金引上げ、働き方改革や被用者保険の適用拡大（小規模事業者が直面する制度変更 それらに基づいて行う販路開拓の取組み等の経費、経営計画を作成し、等に対応するため）導入等。の一部を補助するものです。

[https://www.shokokai.or.jp/jizokuka\\_r1h/](https://www.shokokai.or.jp/jizokuka_r1h/)

● ● ● ● お気軽に管轄の商工会へご相談ください！ ● ● ● ●

## 今後の目標や展望について

まずは、現在開発中の新商品（チャイ）を完成させ、積極的に販売していきたいです。その後は、ネパールのいろいろな地域の料理を提供して、それぞれのおいしさや文化の違いを日本の皆さんに知っていただく機会を作りたいです。主人（セレスタ ロサン氏）は、ラッシーやチャイを提供する「ネパールティーハウス」をやりたいと言っているので、家族それぞれがやりたいことを実現できるよう、力を合わせて頑張ります！