

#### café bus is について

もともと料理が好きで、お店をやりたいと考えていました。

まずはキッチンカーの営業から開始しましたが、Instagramで3,000フォロワーほど集まったら実店舗を構えても集客できると考え、地道に活動を続けてきました。昨年10月には待望の実店舗をオープンし、現在は創業してから5年目になります。

店舗営業を開始する際は、お客様が不動産屋さんで、水辺で駐車場が多いテナントがないか相談していたところ、今のテナントを紹介してもらいました。

1人で営業をしているので、店舗とキッチンカーでの営業はバランスをみて行っており、店舗営業ではランチ・スイーツを。キッチンカーでは、スイーツの提供を行っています。営業の周知はInstagramで行っていますが、人伝えにご予約をいただくこともあり、地域のつながりをうれしく思う瞬間も多々あります。

お店には、地元の常連さんを中心にキッチンカー仲間や自営業の友人たちもたくさん来店してくれて、いろいろなおしゃべりに花が咲く憩いの場になっています。

お財布に優しく、毎日でも行きたいお店を目指していることもあり、自然とリピーター率が高くなっていくこともこのアットホームさにつながっているのかもしれない。



代表の内川さん

#### 当店自慢のランチ・スイーツについて

地元のお客様が毎日でも通いたくなるようランチは日替わりにし、どのメニューもお財布に優しい価格設定にしています。アイスクリーム以外のメニューは、ソースや生地にいるまで基本すべて手づくり。お米は地元・本匠産を使用しており、香り米がブレンドされた甘みのある美味しいごはんをお楽しみいただけます。お野菜なども極力地産地消にこだわり、旬の食材をできるかぎり取り入れるようにしています。

ランチで提供されるスープには、ドライトマトや乾物などを使用し、ここでしか味わえないオリジナルの味わいに仕上げているため、ランチをご注文のお客様はメインだけでなく、スープもぜひお楽しみください。

またスイーツは「季節のクリームソーダ」や「おまかせミニパフェ」などを提供。「おまかせミニパフェ」は、お客様とコミュニケーションをとりながら、その日の食材、その場の雰囲気に合わせて盛り付けていきます。私自身「見て楽しい」お料理に心がときめくので、お客様にも五感で楽しんでいただけるといいなと思いながら、心を込めてお作りしています。

より多くのお客様に喜んでほしいのはもちろんですが、ベテラン主婦（おばちゃん）に美味しいって言われるのが嬉しいです。やはり、長年主婦をやっていた実績があるので…。



店内の様子



日替わりのランチメニュー

## 商工会との取組

友人がカフェを営業していて、「商工会に一度相談に行ってみた方がいいよ」といわれ、創業時に商工会に相談させていただきました。商工会と創業計画の作成を通して具体的にイメージを共有することで自分の頭もクリアになったように感じました。創業補助金の申請もサポートいただき、創業時の資金繰りがとても楽になったと記憶しています。

その後、持続化補助金の申請もサポートいただき、積極的に事業に取り組むことができています。

商工会に入っている人に知り合いが多く、事前にいろいろな情報を聞いていたため、相談するハードルが低かったこともあります。何か事業を始めたい方がいたら、迷わず「とりあえず商工会に相談に行ったらいいよ」と声をかけますね。そのくらい、商工会はさまざまな補助金や使える制度をクイックに教えてくれるだけでなく、親身になって相談にのってくれたり、補助金申請のサポートを行ってくれたりする事業者にはなくてはならない存在に思います。最近、商工会のLINEがすごく便利だなと思っていて！地域に特化した情報がタイムリーに送られてくるので、とても助かっています。

現在は青年部の活動にも参加し、イベントの際はキッチンカー仲間に出店を声掛けしたり、青年部主催のごみ拾いなどに参加したりしています。今後も、少しでもお世話になっている地域や人々のために何かしら恩返しができるかとの思いで、活動していきたいと思っています！

### 創業補助金とは

創業後数年以内に申請ができる補助金です。

各市町村によって募集要件がことなりますので詳細は商工会まで。

### 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。

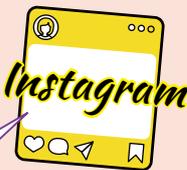
[https://www.shokokai.or.jp/jizokuka\\_r1h/](https://www.shokokai.or.jp/jizokuka_r1h/)

● ● ● ● 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

今の店舗が軌道にのったらもっと広い店舗でやってみたいという思いもありましたが、今は事業規模を大きくすることよりも、お店を切り盛りするうえで大事にしているコトを大切にしつつげられることの方に重きを置いて、楽しく営業を続けられたらと思っています。とはいえ、将来何が起るかは分からないので！その時々のご縁やタイミングに合わせて、柔軟に舵を切っていけたらなと思います。

まずは引き続き、お客様も私も楽しく過ごせるお店づくりを目指していきます。



<https://www.instagram.com/cafe.bus.is?>

utm\_source=ig\_web\_button\_share\_sheet&igsh=ZDNlZDc0MzIxNw==



その時々で内容が変わるため、最新情報はInstagramをチェック！

