



シェア型店舗で夢を叶えましょう。

FORT
MARKET

写真は、和泉多摩川駅ナカのシェア型店舗 FORT MARKET に毎週日曜出店している「Nene mountain」の古屋美有紀さん

「いつか、自分のお店を持ちたいな」というビジョンが楽に実現できました。

「自分のお店を開いてみたい！」そんな夢を漠然とお持ちの方って多いのではないかと思います。そういう方が、低リスクで飲食店にチャレンジすることができる場所が、和泉多摩川駅ナカに出来たシェア型店舗 FORT MARKETです。今回のこまえをつなげるイソタビューは、11月末から毎週日曜日限定でお花とケーキのお店「ネネマウンテン」を出店された古屋美有紀さんにお話を伺いました。

(お話は、ネネマウンテン 古屋美有紀さん、聞き手は三宅まこと)

ネネマウンテンという店名の由来を教えてください。

私はハワイアンのフラワールームも作るんですが、ハワイにネネという鳥がいるんです。絶滅危惧種にも指定されていて「見られればラッキー」と言われているくらいとても珍しいそうです。あと、お店で自然のものを扱うということマウンテンをイメージ、それらを組み合わせさせて店名としました。



ご自分のお店を持つに至った経緯を教えてください。

「ネネマウンテン」は、お花のワークショップやオーダーパティシエとしてケーキを作っている友人とで共同経営をしています。「いつか、自分のお店を持ちたいなあ」となんとなくのビジョンはあったので、シェア型店舗のような仕組みを探してみました。ちょうど、そんな時にFORT MARKETが和泉多摩川駅に出来ることを知ったので、すぐ問い合わせしてみました。

シェア型店舗のメリットを教えてください。

まず、資金の面でですね。初期投資がわずか、すぐ気を楽にして自分のお店を実現できました。また、ここは好きな時間や曜日の融通が利きやすいんです。朝8時から午後3時までが昼の部で、夕方5時から夜の10時までが第二部(自粛期間中のため、通常は夜12時迄)。その時間内



Nene mountainは、毎週日曜日限定、12月出店予定日は27日。1月は10日、17日、24日、31日。

であれば、いつお店を開けてもOKです。あと、キッチン自体が保健所の許可済みなので、出店者が食品衛生責任者資格を取得すれば製造販売できます。お店を出す時って、シンクとか手洗い場を用意する決まりになっていて、自前でやるとなると大変ですからね。

この周辺って、ケーキ屋さんとかパン屋さんが少ないと思うので、多くの方が足を止めて、「お店ができてすごくうれしー！」とおっしゃっていただけたらいいですね。(了)



ミヤケがちょっと補足します



今号でご紹介しましたシェア型店舗FORT MARKETを運営するのは株式会社なかむら商会さんです。同社は先ごろ、小田急SCディベロップメント社(高架下施設小田急マルシェを運営)ならびに狛江市と三者で包括連携協定を締結しました。同協定に基づく「創業支援」に関する取組みが、このFORT MARKETになります。

飲食店や食物販店の出店を検討している民間事業者や個人事業主が初期投資を抑えてトライアルで出店できるシェアキッチン業態となります。

狛江市にお住まいの方で、自分の特技やご趣味を活かしたお店を気軽に始めてみたい！あるいは、試しにやってみてみたいと思っている方は多いと思います。取材を受けていただいた古屋さんがおっしゃっていました。低リスクで気軽に始められるのがいいところだと思います。

ご興味ある方はぜひ、左のQRコードからFORT MARKET公式サイトに入ってみてください。ご自分のお店を始める一歩に近づくかもしれません。

