

私たち創業しました！



令和4年度創業者表彰制度の受賞者である増子佑さん、鈴木正子さん、松宮吉伸さんに、創業したきっかけや仕事をする上で大切にしていることなどを語ってもらいました。

撮影協力 ベーカリーカフェ麦の香

左から、(株)Marcel・松宮吉伸さん、ベーカリーカフェ麦の香・鈴木正子さん、(株)Person right・増子佑さん

創業したきっかけ

増子さん 以前は企業に勤めていたのですが、結婚を機に時間と生活に余裕を持ちたいと考え、須賀川に引っ越しをして創業しました。

また、補助金ありきで須賀川にしたわけではありませんが、支援策を調べると、須賀川はかなり充実していたのでラッキーでした。他市で創業した方からは、羨ましがられます。

鈴木さん 55歳で退職後、パン教室に通い始めました。パン作りを続けるうちに、無添加で安全・安心な健康に良いパンを多くの人に食べてもらいたいと思うようになり、定年になる主人も巻き込んで創業しました。

松宮さん 30代半ばの頃に自分を見詰め直す時間があり



60歳までの創業を目標としていたという鈴木さん

創業時の苦労や創業時に必要なこと

増子さん 会社勤めの時とあまり仕事内容が変わっていないこともあり、特に苦労したことはありませんが、コロナ禍が想像以上に長引いたことは大変でした。ただ、これに乗り越えればあとはプラスしかないと思えたので、コロナ禍の中で創業して逆に良かったかなと思っています。

鈴木さん 苦労したことは朝と夜が逆転したことです。夜起きて仕込みを始め、朝までに焼き上げ、その後ランチの



目標に向かってチャレンジし続けます

準備、昼間は接客をして、夕方に眠ります。少しずつ慣れてきました。始めのうちはこれが本当に大変でした。

松宮さん 創業時に必要なことはビジネスプランです。どこで、何を、どうやって提供するのかを考えます。それから、創業してもお金が入ってくるのは1〜2カ月後になるので、運転資金の準備も必要だと思っています。

える化するためにも、創業前に会社のビジョンを作っておくと良いかもしれません。あとは、辞める時期を考えておくことです。「どの状態になったら会社を辞めるか」というラインを考えておくと、次のプランを立てやすくなります。

にしています。物販の営業職なので、新規の契約を取り続けることは難しいですが、その分、契約できれば大きいと従業員にはポジティブに考えることでやりがいにつながるように話しています。

鈴木さん 当たり前ですが、手を抜かないことです。無添加にこだわって、パンの中の具材も全部手作りしています。また、お客さんとのコミュニケーションも大切に

増子さん 人と人とのつながりや従業員とのきずなを大切に

私たちの会社はこちらです！

株式会社Person right

空調機器や通信機器の販売、各種工事を行う設備工事事業者です。提案から保守まで行います。



ベーカリーカフェ麦の香

木漏れ日と清々しい自然の中で、添加物なしのパンを製造・販売し、カフェとランチも提供します。



株式会社Marcel

水道設備工事全般の下請け対応や、土地・家屋・建物に関するリフォームを請け負っています。



キラリと光る創業者を募集中

対象 平成31年4月1日以降に市内で創業し、1期以上の決算を行っている法人または個人
応募期限 9月8日(金)
受賞特典 ●最優秀賞 賞金10万円
 ●優秀賞 賞金5万円 ほか
 詳しくは、市ホームページをご覧ください。



創業する方へ

増子さん 行動力と一歩踏み出す勇氣が必要だと思えます。時間を空けるとどうしても不安が出てきてしまうので、考えてからすぐに行動してほしいと思います。

満足度向上に注力して日々の仕事に励んでいます。

松宮さん 「プロとして一流のサービス力を日々追求し、それを提供することで、須賀川に住む人々が安心して相談できる地域密着型のプロ集団を創造する」というミッションを掲げて、これを大切にしています。手を抜かず、顧客満足度向上に注力して日々の仕事に励んでいます。

鈴木さん 自分がやりたいことなので、自分で考えて決断して行動してほしいです。何歳になっても夢はかなえられないので、ぜひ行動に移してもらいたいと思います。

松宮さん パッション(情熱)を持ち続けてほしいです。創業は大きなチャレンジなので、情熱と熱意を持って突き進んでください。あとはボロ船でもいいので漕ぎ出して、ダメだったとしても少しずつ修正しながら進めばいいのかなと思います。



生き方や働き方を考え創業を決意した増子さん

合同インタビューの全文や支援制度など詳しくは、市ホームページをご覧ください。



商工課 ☎(88)9141