

# 過去受講生の開業事例

## 1. BIRRA e VINO MASUYO（杉並区）[令和2年度受講生]

令和3年9月、先代が約90年間阿佐ヶ谷・松山通り商店街で営業していた升要酒店(5年前に閉店)を全面改装し、ビールとワイン専門の酒販店としてきょうだいで開業。ビール担当(店主・弟)から約200種類のビール、ワイン担当(姉)から約200種類のワインをご提案。

イトインの角打ち・有料試飲も実施しており、地域のお客様に親しまれる憩いの場づくりを大切にしています。

<https://www.masuyo01.com/>



店主：塚本 涼太さん

### 【受講の感想】

一度閉店した実家の酒店の再開業を目指していた際に、興味深いプログラムがあると思い受講しました。商店街での開業に必要な知識の習得のみならず、専門家の個別アドバイスを受けたことで効率的に開業準備を進めることができました。プログラムの終盤ではプレゼンテーションの演習を行っていただいたお陰もあり、融資審査の際も自信を持って取り組むことができました。



## 2. Commons Kitchen(東村山市)[令和元年度受講生]

令和2年8月、地域コミュニティの場づくりをコンセプトに、ペイストリーカフェを東村山市の久米川町に開業。消化に負担のかからないグルテンフリー食でもおいしい商品を作ることをモットーに、実家で栽培している無農薬野菜をふんだんに使うケーキサレ、米粉・そば粉のマフィン、スコーンのほか、ドリンクなどもそろえています。

2階には小上がりのあるカフェスペースがあり、将来的には地域のお客様がワークショップの場としても利用できるような空間にしていきたいと考えています。スコーンのほか、ドリンクなどもそろえています。

<https://www.common-kitchen.tokyo/>



店主：河合 樹香さん(右)

河合さん母(左)

### 【受講の感想】

講座でのサポートや受講生との情報交換等を通じて、漠然としていた開業へのイメージを具体的に事業計画としてまとめることができました。開業に必要な経費の助成金の申請が行えたり、講座でアドバイスをいただいた専門家の方からの継続的なサポートや他受講生とのつながりができたことも、この講座の大きな魅力の一つです。

