



管理栄養士が 美味しく飽きない メニューを提供

考えてオペレーションの数値化も意識するようになりました。起業カレッジで知り合った仲間や金融機関など、色々な人から刺激をもらい日々勉強しています。セミナーにも可能な限り参加していますが、やってみないと分からない部分も多いので、積極的に実践しています。



新鮮なお刺身と栄養満点のお惣菜

山口の健康を支えるお店に

山口では高齢化が進んでおり、今後も買物が困難な方が増加していきます。また、医療分野では在宅医療が増加することにより、今後各家庭で病気に対応した食事の提供が必要になってきます。4月からは営業日を増やして移動販売も充実していきますし、管理栄養士の知識を生かした病気対応の宅配弁当も提供していきたいと思っています。今後は地域における認知度を高め、山口の食卓と健康を支えるお店になれるように頑張っていきます。



※ 起業カレッジとは
起業に興味がある方から起業後間もない方までを対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までをおこなうセミナーです。



藤原米穀店. CoiCoi

代表者：藤原 弘路未 TEL：083-922-0697
所在地：山口市道祖町5-15 FAX：083-922-3682

営業時間：11：00～14：00
定休日：土曜日・日曜日
事業内容：弁当・惣菜・鮮魚販売

教育実習での経験

私の小さい頃の夢は助産師で、家政学部に進学後も心が揺れていました。転機となったのは大学4年の秋。教育実習で小学校に行き、最終日にクッキーをプレゼントしました。嬉しそうに食べる子供の中で1人持ち帰る子がいることに気づき、実は小麦・卵アレルギーだと知りました。把握できていなかった悔しさ、入学前から対応していたら少しは改善できたのではないかとの思いから、保育園における栄養指導の役割を感じて気持ちが固まりました。大学卒業後は東京の保育園に就職。その後山口に戻り、老人ホーム・小学校・保育園に勤務し、管理栄養士の資格を取得しました。

2度目の転機

2度目の転機は2年前です。私の実家は米穀店で、母からお店の将来を考えて委託だった鮮魚を本格的に取扱いたいと提案がありました。そうすると競りへの参加や調理設備、営業許可など費用も負担も大きくなります。母に改めて経営の勉強をした方が良くと商工会議所の起業カレッジ(※)を勧め、私も付き添い

で受講しました。計画の中で、鮮魚の無駄を無くすための弁当・惣菜販売など私の栄養管理や給食管理経験が生かせる部分が大きくなり、気が付くと私が起業という形に至りました。

店頭+移動販売

平成30年2月にオープン。店頭には新鮮な鮮魚の他に、管理栄養士が栄養バランスを考えて作った日替わり弁当や惣菜を揃えています。また、移動販売も行っていて、現在予定しているエリアは大殿・白石・宮野です。注文したものを届けるだけでなく、その場で選ぶことも出来ます。いつも心掛けているのは、美味しく栄養があり、毎日食べても飽きないメニューです。イベント時のお弁当やオードブルにも対応していますので、是非ご利用ください。



管理栄養士の献立弁当 650円

数字を意識して、勉強と実践

開業して1年が経ち、数字を意識するようになりました。決算や申告は苦勞しましたが、売上や経費の把握はもちろん、色々なことを数字データで残していくことが次の戦略に役立つと思っています。また、今後従業員を雇うことも



店舗外観