

(有) 近藤スワインビジネス 直売所兼カフェ オープンに向けて スクール事業を通じた伴走支援



相談までの経緯

■当社について

同社代表取締役は、先代から養豚農場を引継ぎ、平成 26 年頃から末永い健康を支える食品を作りたいという思いから保存料や着色料などを使わない豚肉加工品の販売を始めた。

令和7年春に同社の新規事業として、豚肉加工品の直売所兼カフェをオープンする予定であり、地域の学校機関等と連携し学生と協同で収穫した米を使ったおむすびなどの販売も予定している。

■相談のきっかけ

同社皆沢 BASE 準備室室長の齊藤 千春氏は、前述の直売所オープンに向けて、代取からの呼びかけにより同社へ就職した。齊藤氏は、オープンに向けて直面していた諸課題を解決していくために、当機構ビジネスサポートBASEぐんま“ココカラ”(以下、ココカラ) マネージャーの紹介により、令和6年度より新規に設置された「“ココカラ”経営力強化スクール(全6回)」(以下、スクール)へ参加した。

【スクールは、新規事業展開や経営改善を目指す事業者様に対して、ココカラマネージャー陣の“伴走支援”により、事業者様と共に課題解決を目指すもの。】

活用内容

■課題整理

齊藤氏が直面していた課題は、オープンに向けて数値計画等を含めたアクションプランを可視化することであった。

これを可視化することで、オープンに向けた具体的な計画が経営陣との情報共有につながると捉え、ココカラの紹介によりスクールに参加した。

スクールでは、ココカラマネージャーが講師・メンターとなり、事業者様の経営課題を内部環境・外部環境等の視点から分析する手法等をアドバイスし、今後のアクションプランの作成に向けた支援を実施した。

■社内外への展開

スクールでは、専門的な講義に加えてココカラマネージャーの個別伴走支援により、様々な経営分析手法を用いたアクションプランが作成された。当該プランが経営陣にも共有されることで社内の関係者への可視化ツールとして役割を果たし、コミュニケーションの促進にもつながり、直売所オープンに向けた具体的な道筋が示された。

また外部アドバイザーに対して当該アクションプランの発表会を実施し、外部アドバイザーの関係先との引き合いもあった。スクール終了後もココカラマネージャーにより直売所オープンに向けた諸課題に対する伴走支援を実施している。

■直売所兼カフェの概要

名 称:近藤スワインポーク皆沢BASE

住 所:前橋市富士見町皆沢134-2

オープン予定日:令和7年3月21日(金)

営業日(予定):火曜日 直売のみ

金・土・日曜日 ランチ cafe・直売

(いずれも、10:00~16:00 ランチ・カフェの時間は

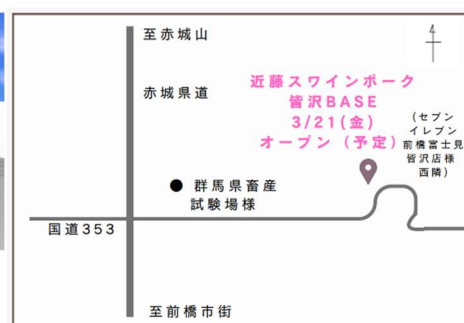
この時間内で変更になる可能性あり)

問い合わせ:090-4667-8678(近藤)

☆「“ココカラ”経営力強化スクール(全6回)」詳細



※完成イメージ図



支援先企業からのコメント

スクールでは、具体的かつ専門性の高いご支援をいただきありがとうございました。

少人数制での開催ということもあり、参加者同士の交流を深めることができ、仲間同士で切磋琢磨することができました。またスクールを通じて「何のために新たな直売所兼カフェをオープンするのか」ということを社内で再確認することができ、“食の安全”“社会課題を解決するための役割を果たしていく”ということを再確認することができました。

オープン後も様々な課題が出てくるかと思いますが、引き続きご支援のほどよろしくお願いします。

(皆沢 BASE 準備室室長 齊藤 千春)

住所	群馬県前橋市富士見町皆沢 73
事業内容	養豚・豚肉販売(精肉、無添加ウインナー等)
従業員数	9名
代表者	近藤 崇幸
URL	https://swine-pork.com/

