

# 地域需要創造型等起業・創業促進補助金採択者事例

## 「L'atelier Tempo」(ラトリエテンポ)古山 健人(こやま けんと)氏【地域需要創造型起業・創業】(静岡県)

地元素材と製法にこだわる独自性のあるホームベーカリーを開業し、自家製天然酵母や新鮮で安全な地元の素材を活かしたパンを、健康志向でパン好きのユーザーに提供し、パンを通して浜松の食文化発展に貢献する

### 【事業テーマ】 地産地消を推進する自家製天然酵母パン屋の開業

【設立日】平成 25年7月19日      【創業の場所】 静岡県浜松市

### 【創業を志した経緯・きっかけはなんですか？】

曾祖父の代からパン屋を営む家庭に生まれ、小さな頃から回りにパンが溢れていた。当然、食べる機会も多く、自分自身もパンが好きになり、その想いが、自らおいしいパンを作りたいという気持ちに変化していった。その後、製パン専門学校に進み、卒業後も大阪・東京の実力店で約10年修行を積み、自信がついてきた。

そこで、自らが修行で習得した、イーストの使用を極力減らして自家製の天然酵母を併用し、低温でゆっくり発酵させ、小麦粉に含まれる糖を残したまま生地を熟成させることで、焼き上げたパン独自の旨みを引き出す、また、水分を保持することでしっとりとした食感を生み出す製法と地元で採れた新鮮な野菜や果物などをパン作りに生かすことで独創的なパンを作りたいとの想いが強くなり、創業を決意した。

さらに、浜松信用金庫の創業支援に関わるサポートが本事業の創業に向けてのスピードを加速してくれた。

### 【現時点での事業展望を教えてください！】

- ・ 毎日食べてもお米のご飯のように飽きの来ない「美味しくて、体に優しいパン」を提供していく
- ・ 地元浜松で採れた新鮮な野菜や果物などを使用することで地産地消の独創的なパン作りを行っていく
- ・ 将来の夢としては、店を移転・拡張し、パンを中心とし、カフェや物販を併設した衣・食・住トータルでロハスなライフスタイルを提案していきたい

### 【創業補助金活用のために支援を受けた機関】

(認定支援機関) 浜松信用金庫 蛸塚支店

(支援内容) 事業計画の作成、計画の実行のフォローアップ

