

夢をカタチに

姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に
お話を聴きました。

ブーランジェ プチボヌール

代表者 ^{みわ まさる} 三和 優

創業時期 2023年11月

事業内容 パンの製造・販売

所在地 姫路市安田4丁目25

TEL 050-8892-8160

営業時間

8:00~18:00

定休日

日曜日・月曜日



パンを通じて“小さな幸せ”を提供

パンへの情熱とお客さんへの思いを込めた
小さな街のベーカリーです

創業に至るまで

幼少期からパンが大好きで、将来はパン屋になりたいと考えていました。学卒後に電気系製造業の開発部門で会社員として19年間勤務しましたが、休日になると趣味で各地のパン屋巡りをしていました。会社員時代は単身赴任の連続で、地元姫路に帰るチャンスがなく、家族との団欒も恋しくなり、帰郷するにはまず手に職をつけることが近道と考えました。そして、会社員として勤務をする傍ら、好きだったパン屋で約10年間修業を積み、全ての工程を習得しました。自分自身の提案した商品が日本全国で販売されたことで、自信を持つことができ、今が創業の時だと決意しました。

店名の「Petit bonheur（プチボヌール）」はフランス語で「小さな幸せ」という意味です。自分の作ったパンでお客様を笑顔にしたい、お客様の笑顔で自分も幸せな気持ちになりたいなど、どちらもが小さな幸せを感じることができる場所にしたいという思いから名付けました。

プチボヌールの魅力

パンは粉から仕込み、気温・湿度の違いに応じてベストな生地を作り、焼き上げて完成させるので、時間が経過してからでも美味しく頂けるのが自慢です。ハード系からソフトタイプまで、品揃えが豊富でお客様のご要望に応えられることができます。また、定番商品に加え、季節ごとに新商品も提案しており、お客様からも好評を得ています。

創業して難しかったこと、良かったこと

パンという商品の特性上、季節により売上の波があり、不安になることも多くあります。その中で、一度来店されたお客様が「美味しかったので、また来ました」と言うてくださることが一番嬉しいですね。美味しいと評価して下さったことも嬉しいですが、作ったパンを召し上げられ、嬉しそうなお客様にお会いする度に、「お客様に笑顔をお届けできた」「創業して良かった」、という気持ちになります。また、異業種の方々と交流が増え、会社員時代では経験ができなかったであろう多くのことを学べたことも良かったです。

相談して良かった

創業塾に参加し、創業にあたっての課題やノウハウを得ることができました。また、日本政策金融公庫から融資を受ける際に必要となる申請書の作成や面談について気軽に相談できたことは良かったです。相談する前は敷居が高い場所だと思っていましたが、気さくな担当者で良かったです（笑）。

これからの目標

おかげさまで創業1年を迎えることができましたが、持続的な経営を行うためにも認知度を向上させ、売上を拡大させることが当面の目標です。今後はお店だけではなく、百貨店の催事出店にも力を入れていきたいです。ストレスの多い今日この頃、お客様の笑顔や小さな幸せを提供できるよう頑張っていきたいです。



外観（看板がかわいい）



店内（ところ狭しと並んだパン）



イチオシのパタール



季節の新商品