

事業コンセプトシート

事業名	自家焙煎珈琲と地元野菜が豊富な料理を楽しめるカフェ
------------	---------------------------

1.起業の動機 <ul style="list-style-type: none">・30才を機にこれまでのカフェ勤務の経験を活かして、地元でUターンしてカフェを開きたい。・自分で焙煎した珈琲と地元で取れた新鮮な野菜を使った料理やスイーツを食べてもらいたい。	2.強み・特技 <ul style="list-style-type: none">・自宅で焙煎機を持つほどの珈琲好き。・知り合いの卸業者から市場に回りにくい珈琲豆を調達できる。・大手カフェチェーンで7年間（うち2年間は店長）勤務し、店舗の効率的なオペレーションのノウハウを持っている。・妻が野菜ソムリエの資格を持ち、野菜を活かした料理が得意。	3.社会・お客さんのニーズ <ul style="list-style-type: none">・「苦すぎない珈琲」とか「酸味が強いほうがいい」といった、自分の好みに合うおいしい珈琲を飲みたい。・野菜は不足がち。野菜は取りたいけど、おいしく食べたい。・都会にあるような、おしゃれなランチやスイーツを食べたい。
---	--	---



4.コンセプトの基本		
誰に (ターゲット)	何を (商品・サービス)	どのように (商品・サービスの提供方法)
<ul style="list-style-type: none">・自分の好みの珈琲を気軽に飲みたい人。・好きなものをおいしく、健康的に食べたいと思っている子育て世代の女性。	<ul style="list-style-type: none">・世界の珈琲豆を自家焙煎した、こだわりの珈琲。・地元で取れた旬の野菜を使った料理やスイーツ。・珈琲と料理のお手ごろなセットメニュー。	<ul style="list-style-type: none">・苦味や酸味をマッピングして、珈琲がわかりやすく選べるようにする。・野菜ソムリエが監修し、地元の旬の野菜をホワイトボードやメニューブックで紹介する。・SNSを活用し、珈琲の知識、食材のこだわりや料理のレシピ等を紹介する。

5.目標	<ul style="list-style-type: none">・地域の人たちがお気に入りの珈琲と新鮮な野菜料理を食べて、気分の上がる空間をつくりたい。・売上高は3,000万円/年を目指したい。
-------------	--



6.競合の特徴	<ul style="list-style-type: none">・A店：大手チェーン店。40席。1杯220円と安さがウリで、店内はきれいだが、特徴はない。・B店：老舗の喫茶店。珈琲好きの常連客は多いが、若い人は入りにくい。・C店：最近できたコインランドリーに併設されたカフェ。男性客が多い。
----------------	---



7.事業の優位性	<ul style="list-style-type: none">・知り合いの卸業者から世界の珈琲豆の仕入ができ、自家焙煎した珈琲をお客さんの好みに合わせて提供できる。・妻の野菜ソムリエの資格を活かし、地元の新鮮な野菜を使った創作料理が提供できる。・地元でこれまでにない、女性客が利用したくなる居心地の良い空間をつくる。
-----------------	---