

みつばち食堂



[創業年] 2022 年(令和 4 年)
[売場面積] 24.5 ㎡(7.5 坪)
[事業従事者数] 4.4 人
[営業時間] 11:00~14:00
[定休日] 月・火・木曜日

[商品構成]
・惣菜・弁当 100.0%

[店舗所在地] 愛知県安城市桜井町中新田 82-1 メゾンオカダ 103
[URL・SNS] https://www.instagram.com/mitu_bachi38/

[経営理念]
子育てを頑張る地域のお母さん達の助けになりたい。
アスリートのセカンドキャリアの受け皿になりたい。

発酵調味料を使う美味しくて体に優しいお弁当で地域住民の健康に貢献するお弁当屋さん

[お店の概要]

当店は 2021 年（令和 3 年）より、愛知県岡崎市内のカフェやバーを間借りして営業開始したお弁当販売店。2022 年（令和 4 年）に、現在の店舗へ移転し営業している。

代表は、約 12 年トップアスリートの食事管理に携わり、健康管理の大切さを学んできた。アスリートだけでなく、仕事で忙しい方、子育て中のママやパパ、1 人暮らしの方等、全ての方にバランス良く、栄養価の高い食事をとってもらいたいと思い独立し、「みつばち食堂」を開いた。アスリートフードマイスターの資格を持ち、地域のスポーツをしている子について保護者から相談されることもあり、日常生活のアドバイスでも頼られる。当店は水・金・土曜日の週 3 日の 11 時～14 時（受け取りは 16 時まで）を営業としており、営業時間外に来店したお客様が購入できるよう、自動販売機を設置している。Google マップでは多くの口コミが寄せられ、お弁当や惣菜の美味しさに絶賛の声が寄せられる。美味しさ、栄養にこだわって作っていることから量を用意できず、購入できないお客様の残念な声も聞かれるが、オーナーが丁寧に返信し、お客様との丁寧なコミュニケーションを行っている。



店内には弁当・惣菜が並び、懇意の選手のユニフォームが飾られている



栄養バランスが良く見た目も美しいアスリート弁当

【お店の経営ノウハウ】

① トップアスリートの食事管理に携わった強みを活かしたメニュー開発

高たんぱく、低脂質で発酵調味料を多く使用したメニューを開発する。添加物をできるだけ抑え、味にこだわることで、子どもにも安心して美味しく食べてもらえるよう工夫する。学童へ納品するお弁当は、アレルギーや好き嫌いのため注文できない日がないよう、7種類のメニューから選べるシステムとし、児童の母親の負担が増えないよう心がけている。また、地元プロチームと連携し、選手の好むメニューを取り入れ、地元の「岡崎おうはん（岡崎牧場の純国産鶏）」を活用する等、地元を中心としたメニューを提案している。食材については、地域の農家から規格外の野菜を仕入れ、原価を抑え、物価高騰の昨今でも手に取りやすい価格に据え置くよう工夫する。

② お惣菜受取りサービスやサブスク宅配

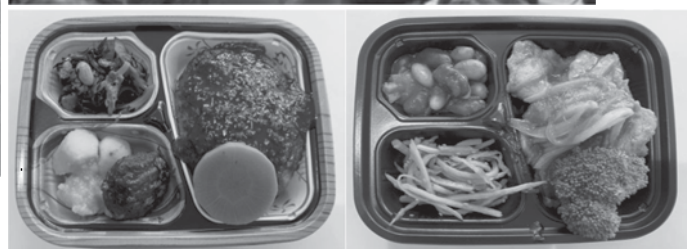
家族のために働くお母さんを助けるために、Web 事前注文から指定の受け取り場所・時間で惣菜を受け取れる「お惣菜受取りサービス」を提供。また、ご近所のサブスク会員へは週1回の宅配サービスも提供し、受取りのハードルを下げられるよう工夫する。



長期休み中、市内の小学校の児童クラブへお弁当の配達。7種類の中から好きなお弁当を選んで、アレルギーにも対応



市内の学校で生徒たちにも栄養指導も行う



サブスク会員へ週一度のおかずの宅配サービス