

地産ピクルスブランド『宮^{みや}びくるす』、好調！
就労支援事業所での生産も軌道に乗せる

株式会社 Cooking & Glow（代表取締役） 金原恵美





コロナ禍からの脱却へ、社運をかけた。ピクルス事業 地元の新鮮野菜と老舗酢蔵のもろみ酢でブランド化 就労支援事業所の丁寧な商品づくり、支持を広げる

料理研究家としての フリーランス活動

自身の子育て過程を通じて、食育の大切さを強く意識するようになります。いつそのこと、食のプロフェッショナルをめざそう。そんな思いから、

食育指導士の資格取得にチャレンジし、合格にこぎつけます。平成19年、30代半ばを迎えたころの、人生にとっての大きな出来事でした。

以降、フリーランスの立場で食育・料理関連のさまざまな仕事に携わっていくようになります。ママさん・お子さんたちを対象にした料理教室を自ら主宰し、講師役もこなしたり…。企業・団体の食関連イベントに、講師役として呼びびいたり…。冊子・フリーペーパーの料理ページ向けに、写真撮影のスタイリングをお任せいただいたり…。などなど。面白い仕事に恵まれ、充実したフリーランス生活を送っていきます。

Cooking & Glow社設立、 弁当事業参入

仕事開始から10年余りが過ぎた平成28年、次の転機が訪れます。(株)

Cooking & Glowを設立し、経営者人生へと歩み出すことになったのです。

きっかけは、地元大学の社会人向けオープン講座『アントレプレナーシップ〜起業と理念〜』を受講する機会を得たことでした。講座のひとコマに組まれたビジネスモデルコンペティションへ、母の帰りを待つお子さんたちへお弁当を提供するビジネスを提案したところ、審査員のひとりから、「やってみなさい、出資協力もいとわない」との申し出が。ありがたくお受けし、(株)Cooking & Glowの設立へと踏み切ったのです。

宇都宮の中心街に、『Beans & Veggie Do』を出店。店名のとおり、豆と野菜を前面に打ち出した、ヘルシー志向メニューを看板に掲げてのスタートでした。化学調味料は使用せず、国産食材にも徹底的にこだわりました。大学講座でのプレゼンター



ションコンセプトに沿って、母の帰りを待つお子さんたちへのお弁当提供を営業の主目的のひとつに据えたのですが、それだけではとても事業として成り立たないであろう現実も認識していました。より幅広いシーンでのご利用獲得をめざし、メニュー構成の見直しも含めた店舗運営改革を実施。それが功を奏して、ママ友たちのサークル活動や学生さんたちの部活、あるいは企業・団体の商談会などからの注文獲得へと、つながっていきます。事業の先行きに、光明が射してきましたように感じたものです。

そんな折、市内で25年にわたり、女性農業者たちによって運営されてきた農産加工所が閉鎖されることを知ります。もったいない、との思いから、主要商品の継承を申し出ることに。かんぴょうとごぼうの漬け物をふるまっていた際には、「こんなに素朴で、しかも美味しいメニューがあったのか」と、感激させられたものでした。何種ものレシピを伝授いただき、加工場も受け継いでセントラルキッチンを移転。当社総菜メニューとしての販売をスタートさせます。後の『宮びくるす』事業の展開にもつながっていく出来事でした。



『宮びくるす』事業への一本化

当初からの講師業、法人化に伴いスタートさせた弁当業、そして新しく立ち上げた総菜業。3本の柱によって経営が軌道に乗りはじめたと思えたその矢先に、襲ってきたのがコロナ禍でした。ご多分にもれず当社も、大きなダメージをこうむっています。

売り上げの60パーセント近くを占めていた弁当の注文が、大打撃。サークル活動向けなどに重点を置いてきた販売戦略が、コロナ禍ではかえってマイナスに作用した面もあったようです。また、予定に組み込んでいた料理教室も、イベント向けの料理講師の仕事も、軒並みキャンセルに。売り上げの見込みが立たない、厳しい状況に追い込まれてしまいます。

弁当・総菜店の閉鎖を決断。会社自体の廃業もふと頭をよぎったのですが、考え直します。創立からまだわずか4年目。ここであきらめてしまっわけにはいかない……と自身に言い聞かせ、会社再生への道を探ります。スタッフたちとも話し合い、導き出した結論。それが、地産ピクルスブランド『宮びくるす』の製造販売に事



業を特化し、生き残りを図っていく方向性でした。

ピクルス自体には、すでに総菜業を通じての取扱い実績を有していました。ですが、社運をかけた取り組みとなれば当然、真剣度も違ってきました。レシピの取りまとめ、瓶詰め商品としての安全・衛生管理など、直面する課題に全力を傾けて向き合います。失敗もありましたが、何とか商品化へとこぎつけます。その過程において、地元とちぎにはたくさんの規格外野菜があることがわかり、宇都宮には240年以上もの歴史を有する酢蔵が存在することも知りました。とても新鮮な発見であり、その後の経営者人生を送っていくうえでの貴重な財産となったように感じます。

就労支援事業所を通じた生産へ

『宮びくるす』の商品化は叶ったものの、次に待ち受けていたのが、販路開拓という難題でした。当初は、道の駅やゴルフ場など、コロナ禍においても集客が望めそうなスポットに焦点を当てて、営業活動を展開。その後、コロナ禍の落ち着きに伴い、シヨッピ

令和3年を迎えて、就労支援A型事業所『宮びくるす』を開設。障がいを持つ義姉の存在もあって、以前から頭に描いていた計画でした。障がいをお持ちの皆さんの丁寧な仕事ぶりを通じて、良質な商品を提供。『品質のさらなる向上』と『社会貢献』の両立に対し、取引先の皆さま方から、厚いご支持をお寄せいただく



いております。

皆さま方の豊かな 未来づくりを願って

私は、『宮びくるす』づくりとは、野菜のタイムカプセルづくりに取り組む仕事だと捉えています。漬け込めば漬け込むほど、味わいも深まってくる。調味液の最後の一滴まで、存分にお楽しみいただけるよう、心を込めておつくりしています。

スタンダードな洋風テイスト、醤油をベースにした和風テイスト、はちみつを加えたスイートテイスト。またつい最近になって、粒マスタードを用いた新しい調味料シリーズを加えました。新商品へのチャレンジは、とても面白い経験です。

規格外の野菜を使用して、農家さんたちのお役に立つ。そしてまた、召し上がってくださる皆さま方の健康と美容のお役に立つ。それを思うだけでなく、大きなやりがいを感じます。と同時にこの作業には、事業所スタッフたちの未来づくりを支え、支援する側面も有します。持続可能な事業運営の基盤づくりに今後も、よりいっその努力を傾注していきたいと考えています。



金原恵美 かねはら えみ

昭和45年生まれ、栃木県宇都宮市出身。高校卒業後、地元企業に就職（結婚し退職）。主婦業・子育ての傍ら、食のプロフェッショナルをめざして勉強。平成19年、食育指導士資格取得。ママ・子どもたち向けの料理教室の主宰など、料理研究家としての個人活動に励む。同28年、㈱Cooking & Glow設立。「料理を通して輝く未来を創造する」の企業理念のもと、食ビジネスの可能性を模索し続ける

代表者 代表取締役 金原恵美
設立 平成28年
事業内容 地産ピクルスブランド『宮びくるす』の製造販売、農産物OEM商品の開発・製造、就労支援A型事業所『宮びくるす』の運営
所在地 〒320-0114
栃木県宇都宮市中島町613
電話 028-612-8650
URL <https://cookingglow.storeinfo.jp>
資本金 400万円