



知的資産経営報告書 2012

ナチュラルカフェにこにこ

目次

ご挨拶	3
事業所概要	4
沿革	5
思い・価値創造ストーリー表	6
マクロビオティックとは	7
事業内容	8
強み・ノウハウ	13
コンセプト実現のための取り組み	18
今後の事業戦略・課題	20
知的資産経営報告書とは	21



ナチュラルカフェにここから伊吹山を臨む

ご挨拶

生まれ育った大阪で、長い間管理栄養士として企業の社員食堂の献立作成、栄養管理、健康管理を主な仕事としてきました。そんななかマクロビオティックに出会い、実践し始めると体型や体調だけでなく気持ちにも変化がありました。

大切にしたいものが変わってしまい、自分が食べない食事をお客様に提供することに耐えられなくなったとき、2011年6月、滋賀に引っ越して、おうちカフェを始めることとなりました。

食べることは生きること。
食べることで生き方まで変わってしまったのです。
時間をかけて大切に作られた食材を使い、丁寧にお料理すること、そして、そのお料理をいただくことで、自分のことも大切にできるようになったのだと思います。

季節を感じられる環境の中で、にこにこに来てくださった皆さんが、ニコニコ笑顔になってくださることを思いながらお料理させていただける、そんな時間を過ごせるようになったことが一番の幸せです。



ナチュラルカフェにこにこ
代表 大平 真紀（おおひら まき）



事業所概要

店名	ナチュラルカフェにここ
所在地	〒526-0244 滋賀県長浜市内保町2739-16
連絡先	TEL & FAX : 0749-56-0487 Mail : nikonikocafe2012@gmail.com
ホームページ	http://www.rice2525cafe.com/
代表	大平 真紀
創業	2011年(平成23年)6月2日
従業者数	2名
事業内容	マクロビオティック(飲食業)

営業時間・定休日

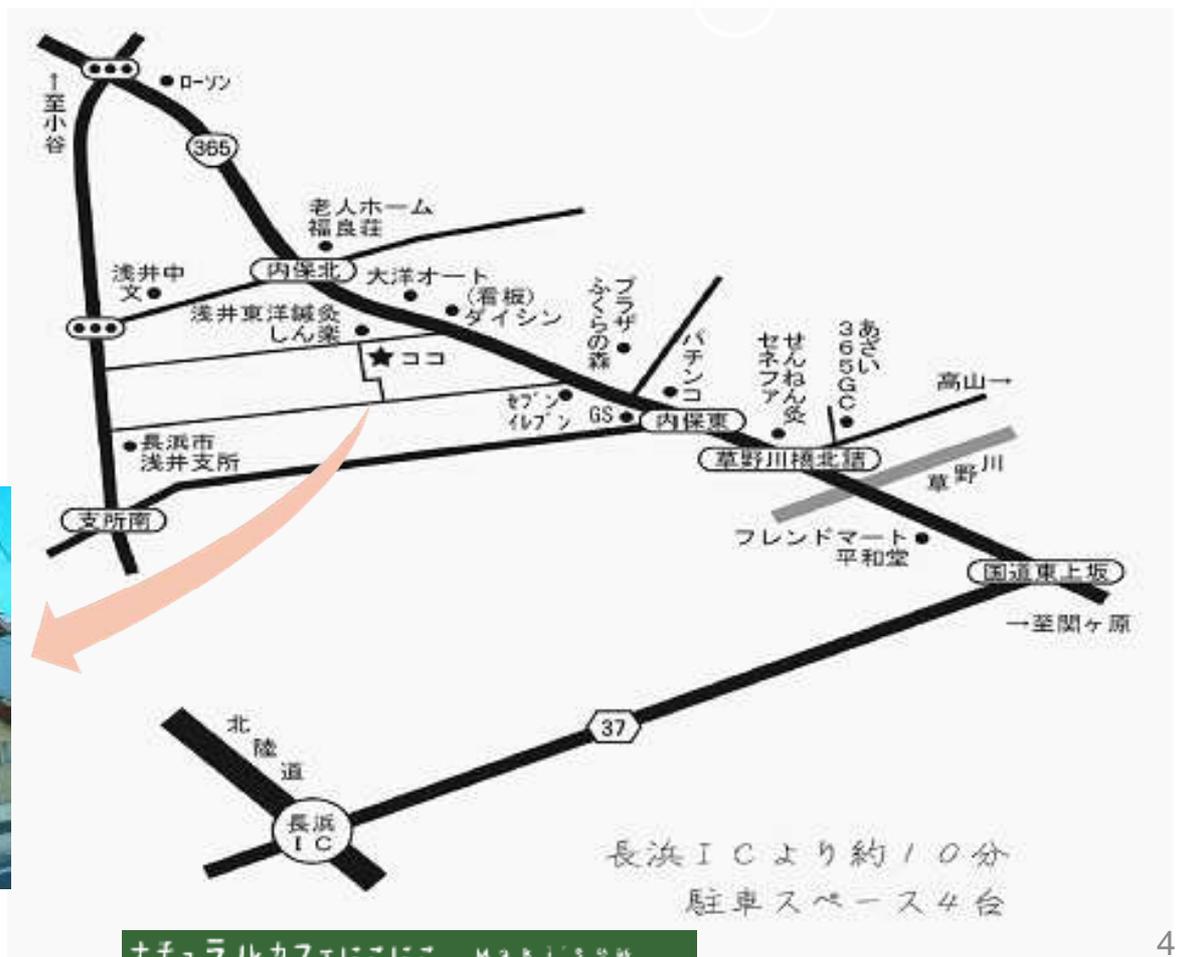
営業時間：12:00～ ご予約のみの営業になります
電話 & FAX：0749-56-0487
定休日：不定休

電車でお越しの方へ

JR長浜駅下車、湖国バス☎0749-64-1224(びわ虎姫線・浅井線)をご利用いただき浅井支所前で下車、またはタクシーのご利用が必要になります
JR虎姫駅下車の場合はタクシーのみになりますが、距離は長浜の半分です

車でお越しの方へ

高速道路長浜ICを下車左折し、37号線を走行、国道東上坂交差点を左折そのまま直進し、内保東を直進、プラザふくらの森を過ぎ、右にグリーンガーデンダイシンが見えたら左折、すぐの左



代表 大平真紀の経歴

西暦	和暦	月	出来事
			会社員として在職中、調理師免許、管理栄養士資格、患者給食受託責任者資格取得
2003	平成15年	8	『ABCクッキングスタジオ』で学び始める
2004	平成16年	4	BREAD LICENSE (師範) 取得 Cooking Course72回終了 Cake Master Course終了
2008	平成20年	8	『クシマクロビオティック』でマクロビオティックについて学び始める
2009	平成21年	4	Macrobi Food Concierge 取得
		10	KIJ Kushi Macrobiotic Level 3 卒業
2011	平成23年	3	会社を退職
		4	長浜市へ引越す
		6	ナチュラルカフェにこここ創業
2012	平成24年	2	正食協会 師範科卒業

～今までの流れ～

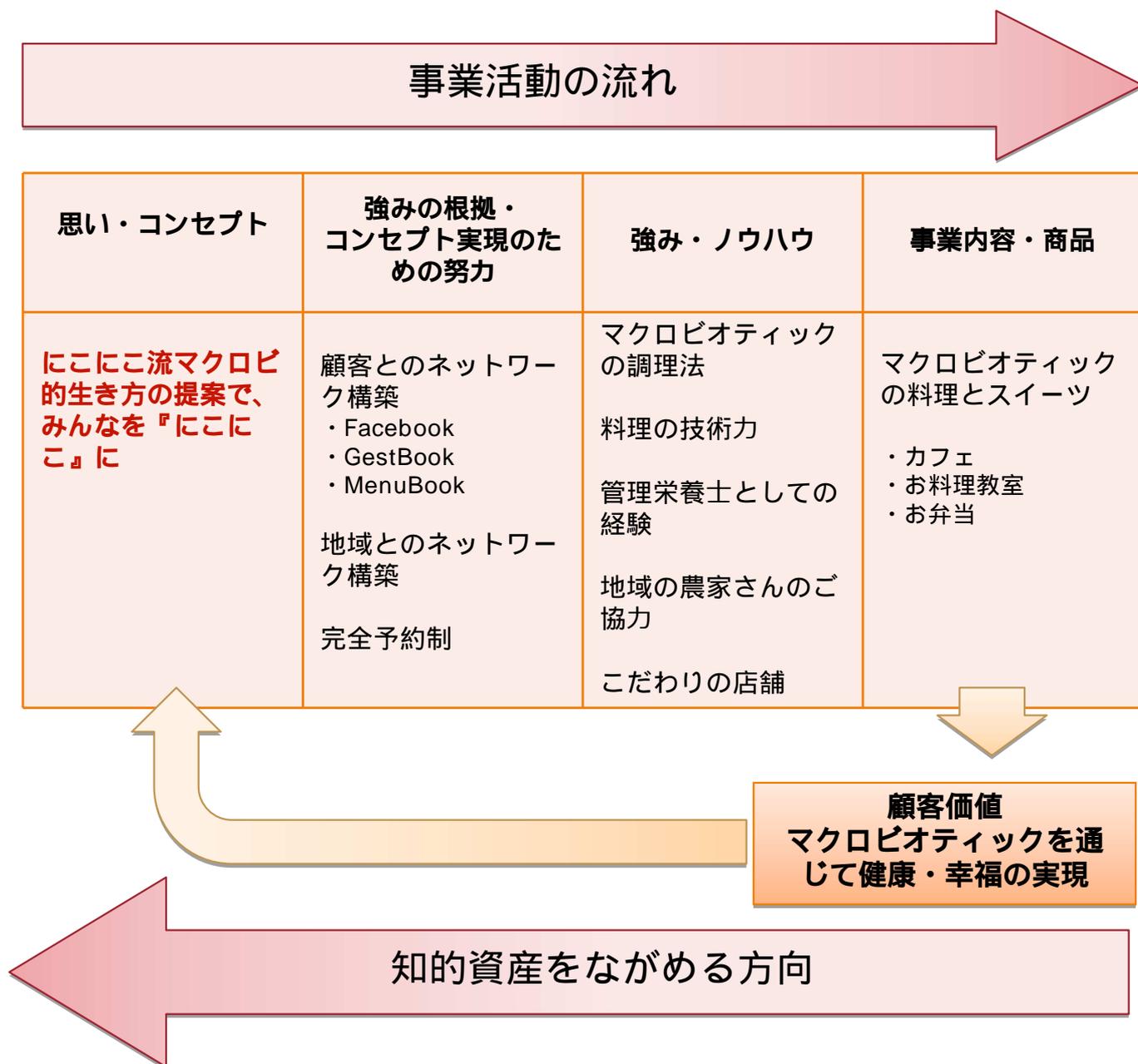
幼い時から食べる事には関心が高く、小学校高学年の頃には料理の本を片手に自分で料理することも多く、高校卒業後は躊躇無く栄養士の専門学校に入学し、卒業後はフードサービスの会社に栄養士として就職しました。

勤務しながら管理栄養士の資格を取得し、35歳の時栄養管理部門の課長就任、本社勤務、事業所及び栄養士の管理指導に当たる傍ら、ライフワークとして通ったABCクッキングスタジオでは、料理、ケーキ、パンなど全てのコースの講師の資格を取得しました。その後、2008年より「クシマクロビオティック」に通い勉強、半年間で15kgの減量も体験。「正食クッキングスクール」にも通い、2012年2月に師範科を卒業しました。現在もお店の傍ら指導者養成コースの勉強に励んでいます。

マクロビオティックは肉体的変化だけに限らず、気持ちの上においても、つまり内面的に豊かに充実する事も身をもって体験しております。長い間勤務した会社も、提供する食事内容と勉強した自身の気持ちとの違和感から退職し、現在この地でお世話になっております。

無理をしない、必要以上に欲しがらない、マクロビオティックは心もからだも元気にしてくれます。そして、それは結果として自分だけでなく、地球にやさしい生活に繋がっていくのではないかと思います。そんな体験を一人でも多くの方に感じて頂ければと、お料理に励む毎日です。

思い / 価値創造ストーリー



知的資産とは、従来バランスシートに記載されている資産以外の「無形の資産」であり、企業における競争力の源泉である人材、技術、技能、知的財産（特許・ブランド等）、組織力、経営理念、顧客とのネットワーク等、財務諸表には表れてこない、目に見えにくい経営資源の総称を指します。

知的資産経営報告書とは、これら「知的資産」を、顧客、協力会社、従業員、株主といったステークホルダー（利害関係者）に対し、「知的資産」を活用した企業価値向上に向けた活動～価値創造ストーリー～として、目に見える形でわかりやすくお伝えし、企業の将来性に関して認識を共有化していただくことを目的に作成するレポートのことです。なお、報告書内では目に見えにくい＝評価しにくい「知的資産」を評価しやすくするため、定量化評価指標（KPI）として適切な数値で表わすものですが、数値化できないものについては具体的事例を盛り込むことで、こだわりや取り組み等を表しました。このような事例も当社への評価のご参考にしていただければと存じます。

マクロビオティック (= 正食) とは

～玄米菜食を中心として、その土地でとれたものを、その旬に食べる～

マクロビオティックという言葉は聞いたことがあるという方が多いかと思います。マクロビオティックはアメリカを中心として広まったため、欧米が発祥と思われがちですが、実は今、食育で注目されている石塚左玄¹の考えを引き継ぎ、東洋の深い知恵「易」の原理を加え、桜沢如一²が「無双原理」として確立、提唱したものです。

マクロビオティックの食事法の一般的なイメージとして、肉・野菜・乳製品・砂糖を一切食べてはいけないという菜食主義というイメージを持たれている方も多いかもしれませんが、しかし、本来は何を食べても構わないのです。自分の心と身体にとって本当に必要なもの、無理をせずに満足できるものを自然に選んでいくようになること、それがマクロビオティックです。

MACRO (大きい・長い) + BIO (生命) + TIC (術・学)

マクロビオティックとは、自然の法則に調和する生き方のことで
それは、人の健康と幸せを大きな視野から見ることです。

1. 身土不二 (しんどふじ)

「身体(身)と環境(土)は切り離せない(不二)」という意味です。身体は食べ物を含め、さまざまなものを自然の環境から取り入れています。人がその環境になじみ、健康に暮らしていくには、その土地、その季節にあった食べ物をとることが大切になります。住んでいる土地でとれるものなら理想的ですが、できるだけ国産の食べ物を、旬の時期に食べるようにしましょう。世界各地からあらゆる食べ物が集まり、冬でもきゅうりやトマトなど夏野菜が食べられる時代だからこそ、しっかり選ぶことが必要です。

2. 一物全体 (いちぶつぜんたい)

「一つのを丸ごと食べる」という意味です。野菜なら、皮、根、種も含め丸ごと食べましょうということです。全体を丸ごと食べることでバランスがとれ、栄養学などでは分析できない、特別な働きが期待できます。

主食は玄米がベストですが、胚芽米や分搗米(ぶつきまい)でもいいのです。例えば、玄米は土に撒けば芽がでますが、白米は腐ってしまいます。それほど玄米は力が溢れています。魚は丸ごと食べられる小魚を中心に食べましょう。

3. 陰陽調和

東洋の伝統的な世界観「陰陽」は、マクロビオティックの考え方の柱となるもの。陰と陽は反対の力でありながらも、お互いを引き合い、助け合って、どちらも欠くことができません。

この考え方を食べ物に当てはめると、体を締めるものは陽性で緩めるものは陰性、また暖めるものは陽性で冷やすものは陰性です。暑い季節には陰性の食べ物、寒い季節には陽性の食べ物が向くなど、体の健康を保つには陰陽のバランス、調和が大切という考えが基本になります。

¹ 石塚 左玄 (いしづか さげん、1851年3月6日 - 1909年10月17日) は、明治時代の日本の軍医・医師・薬剤師。玄米・食養の元祖で、食養会をつくり普及活動を行った。福井藩(現福井県)出身。陸軍で薬剤師となった後、食事の指導によって病気を治した。栄養学がまだ学問として確立されていない時代に食物と心身の関係性を理論にし、医食同源としての食養を提唱する。「体育智育才育は即ち食育なり」と食育を提唱した。「食育食養」を国民に普及することに努めた。

² 桜沢如一 (さくらざわ ゆきかず、生来はにょいち。1893年10月18日 - 1966年4月24日) は、思想家・食文化研究家。マクロビオティックの提唱者として有名で、海外ではジョージ・オーサワ(George Osawa)の名で知られている。

事業内容

～おいしいを大切に、心と身体を元気にするおうちカフェ～をテーマに

マクロビオティックの根底には『自然に即した命のあり方』であり、自分も自然の一部であり、食べることで、そして生きることについてまじめに考えることが基本にあります。「マクロビを知る」ことで、お客様がそれに共感し、「マクロビを実践する」ようになってくださるよう、お手伝いをしたいと思っています。そしてお客様が『にこにこ』笑顔になってくださることを願って事業を始めました。

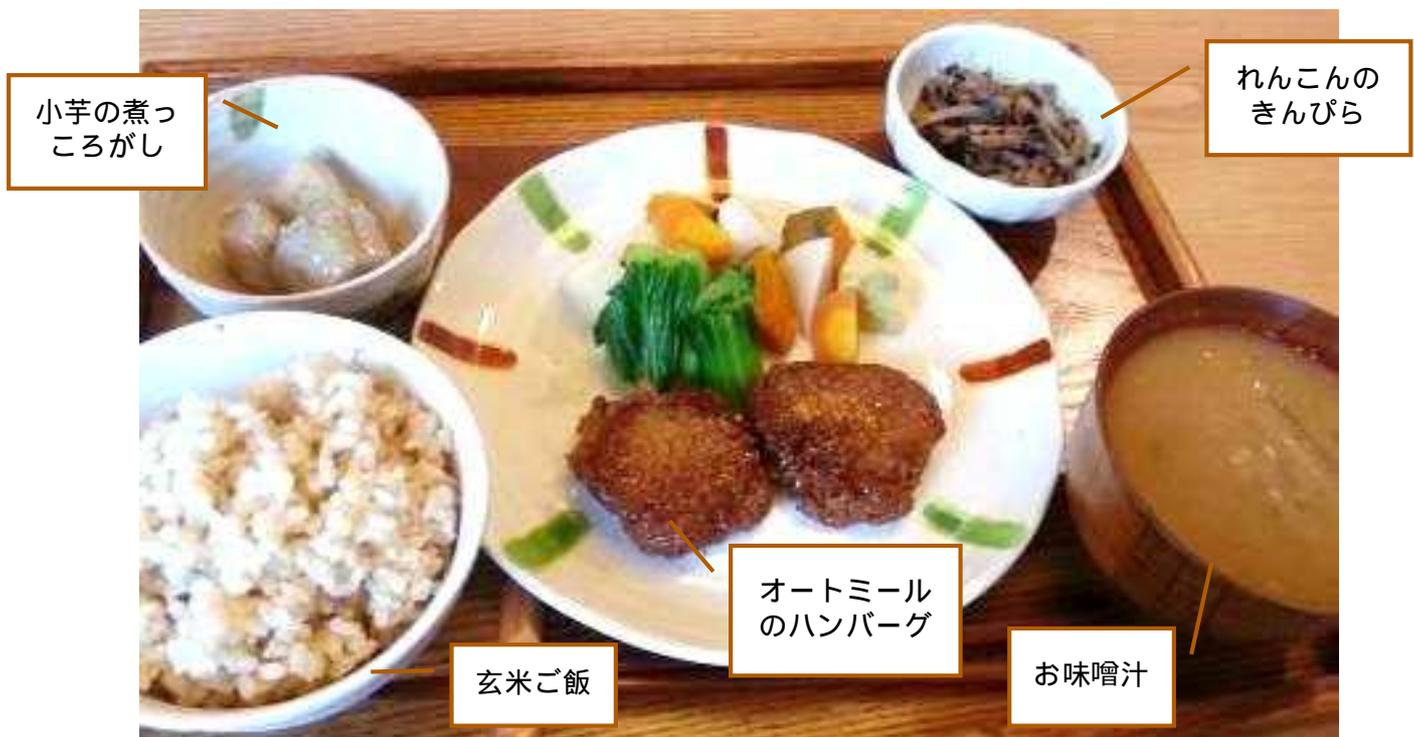
カフェ

にこにこでは、マクロビオティックの考え方を基本に食材を選び、お料理させていただいております。調味料も昔ながらの方法で手を抜かず、添加物を使わずゆっくりと時間をかけて作られたものを使っております。

でも、それは決して特別なことではなく、日本人の伝統的な食生活を基本としています。玄米ご飯と野菜たっぷりのおかず。国産小麦、てんさい糖、菜種油を使ったお菓子、旬の食材にもこだわって丁寧に作っています。2013年からは完全予約制にしています。

1. 日替わりランチ

ご予約をいただいてから、野菜を地元農家さんに発注し、届いた野菜を見てご予約のお客様を思い浮かべながら献立を組立てます。旬の地元野菜を新鮮なまま、マクロビオティックの調理法に基づき丁寧に作りいたします。



このお料理のポイント

- ・小芋は皮を包丁で剥かずに、スプーンで削る。
- ・お味噌汁は出汁を使わない。
- ・白米ではなく玄米ご飯
- ・オートミール：燕麦の糠（胚芽など）の部分が無精製で含まれる全粒穀物であるため、精白した穀類よりも食物繊維やビタミン、ミネラルが豊富である。食物繊維が食品100g中10g前後と、他の穀物や野菜と比べても非常に豊富に含まれる。水溶性食物繊維、不溶性食物繊維ともに豊富である。オートミールを食べることによって血中コレステロール濃度が低くなるという研究結果が数多く報告されている。また、燕麦に含まれる 1,3-グルカン は心臓病を発症するリスクを低くする。（出典：Wikipedia）
- ・きんぴらは灰汁を抜かず、醤油のみで味付け。
- ・ハンバーグにはサラダ油は使わずに、菜種油。

事業内容

< メニューの例 >

春菊のごま和え 昆布の煮物



生と千切り大根の
ダブル大根サラダ

白ねぎのピーナッツ
味噌ソース和え

白菜と柿のサラダ



お味噌汁

【メイン：かぼちゃときび（雑穀）のスープ】

【メイン：玄米チャーハン】

2. ドリンク

ドリンクも無添加、有機栽培等、マクロビオティック専門店から仕入れています。

スペシャルティーコーヒー 仕入先：長岡京市 Unir

スペシャルティーとは、その農園や生産者などの履歴が明らかで、豆の姿形だけでなく、それにプラスしてカップに注がれた時の特徴が評価されたコーヒーです。Unirさんでは、継続的に生産者の方との友好関係も築かれ、生産地の自然環境、生活環境にも目を向けられています。

有機紅茶 ウパティー 原産国：スリランカ

スリランカ、中央山脈の南東部ウパ地方の有機農園で収穫された**有機栽培紅茶**です。豊かな香りとくせのないコク味が特徴です。

インカコーヒー

ヨーロッパではハーブコーヒーというジャンルで愛飲されているそうです。**煎り大麦、ライ麦**の香ばしさが絶妙な味わいの珈琲です。ノンカフェインですので、胃腸の弱い方、妊娠中の方にもおすすめです。



たんぽぽコーヒー 原料：たんぽぽの根 仕入先：奈良県

たくましく育った**たんぽぽの根**をコーヒー豆のように焙煎、荒挽きして作る飲み物です。完全ノンカフェインであり、妊娠中、授乳中の方々に大切な栄養成分も含まれています。

国産紅茶べにふうき 仕入先：愛媛県 茶工房 二の楽

この茶葉は、農薬や化学肥料を一切使用せず、有機質の堆肥や肥料のみを用いる**有機栽培**で育てられています。まるやかな茶葉の旨み。のどの奥まで渋みの余韻がふわっと広がって、いつまでも響き合う。そんな幸福な気分をぜひ味わってください。

ハーブティー SONNENTOR (ゾンネントア社製)

ゾンネントア社は、オーストリアで最も有名なオーガニック食品メーカーの一つです。きれいな色と香りを楽しみたい方におすすめで、数種類の中から好きなものを選んでいただきます。

100%ストレートジュース

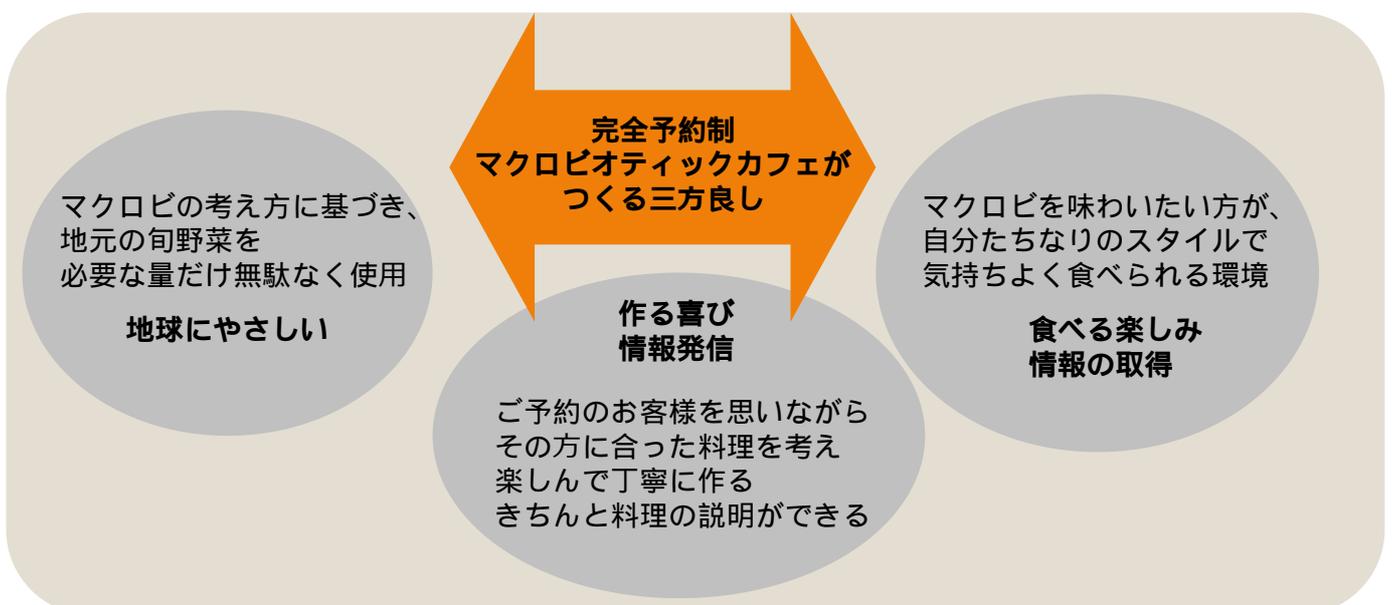
無添加・無加糖されていない果汁100%のジュースです。**濃縮還元されていないもの**を選んでいただきます。

事業内容

3. マクロビスイーツ

卵、白砂糖、バターは使いません。白砂糖の代わりにてんさい糖とメイプルシロップを甘味に、バターの代わりに菜種油、牛乳ではなく豆乳、ゼラチンは使わず寒天を使います。国産小麦、豆腐など体と心に優しいスイーツです。

 <p>アップルパイ</p>	 <p>おからと豆乳のドーナツ</p>	 <p>かぼちゃのタルト</p>	 <p>バナナの パウンドケーキ</p>
 <p>かぼちゃのプリン</p>	 <p>キャロブと かぼちゃのタルト</p>	 <p>洋梨のタルト</p>	 <p>柿ペースト使用 豆腐のチーズケーキ</p>
 <p>2012年からクリスマスケーキの注文を承っております。</p>	 <p>豆腐のチョコタルト 実はチョコレート を使っていません。</p>	 <p>ひえと浅井のよもぎ使用 羊羹</p>	



お弁当

お弁当は、**数個から40個くらいまで対応**しております。基本前々日までのご予約ですが、**5個以上は10日前にはご相談**くださいますようお願いしております。すべて、マクロビオティックであるため、**子供からお年寄りまで安心して召し上がっていただけます**。現在まで、イベントや集まりなどに使っていただいております。



・玄米ご飯・たかきびローフ・ごぼうの梅煮・小豆かぼちゃ・りんごと花豆の甘煮



・玄米に赤米を混ぜたご飯を使って散らし寿司・葉アラムのサラダ・ブロッコリーのマスタード和え



・豆腐と玉ねぎのみそ煮込み丼・さつまいものサラダ・小豆かぼちゃ



・黒米入り玄米ご飯・オートミールのハンバーグ・ひよこ豆のサラダ・小松菜の磯辺和え・ひじきれんこん



イベントのお弁当一日目（左）と二日目（右）
室井滋さんと長谷川義史さんの「しげちゃん」絵本&トーク&音楽ファミリーコンサート@浅井農村環境改善センター集会室



お料理教室

現在は不定期で、カフェにてお料理教室を開催しています。ひとりひとりが聞くだけでなく実際に体験していただけるように少人数で行います。また、地域のネットワークからお声をかけていただいております。



パン教室



お菓子教室



お料理教室

1. 実績

にこにこにて (2011年9月~2012年12月)

お料理教室：月に2回、通算30回 / お菓子教：20回 / パン教室：5回

•他での料理教室

ヨガとコラボ、マクロゆいでの料理教室 (2012.5.13 と 2012.9.23)

関西よつ葉連絡会(有)近江産地直送センターでの料理教室 (2012.10.6)

彦根市男女共同参画センター“ウィズ”での料理教室 (2012.10.12)

JAレーク伊吹農協レディーススクールでのお菓子教室 (2013.1.18~19)



延べ人数約430人の方々にお越しいただきました。

2. 料理教室のお客様の声 (今週のお知らせ近江版より2012.10.26

【発行元：関西よつ葉連絡会(有)近江産地直送センター】)

今日はありがとうございました。おいしくいただき、ごちそうさまでした。日々忘れがちな『丁寧』ということを思い出しました。大切にします。(M.Tさん/湖北町)

秋の半日をゆったりと過ごせました。4人で作るマクロピ料理はおいしかったです。野菜の命を考えながら作る大切さを学びました。3ヶ月に1回程度のシリーズで開催してください。(Y.Eさん豊郷町)

本当は当たり前かも、ですが、信頼できる材料だからこそ皮も根もすべて食べられると感動しました。少ない調味料、少ないゴミで今日から真似したいと思います。(T.Tさん)

玄米をおいしく頂く方法を詳しく教えていただけて嬉しかったです。お味噌汁ではお出汁を使わないレシピを見た時にはびっくりしましたが、頂いてみて甘味や旨みを感じられて驚きました。今まで野菜の力を十分に引き出せずにいたのかも・・・と反省しました。教えていただいたことを活かして調理したいと思います。(M.Eさん/米原市)

野菜の切り方や調理の仕方など、教えていただいたことをこれから実践していこうと思います。また皆様方とも楽しく調理でき本当によかったです。先生のお店にもまた行かせていただきたいです。企画も含め、本日は本当にありがとうございました。(M.Mさん彦根市)

とっても勉強になる料理教室でした。中でも先生の食材に対する思いなど感動しました。灰汁(あく)のでない料理にもびっくり、そして何より本当に美味しかったです。第2弾があることを強く希望します。(S.Mさん長浜市)

マクロピという言葉だけ耳にしていました。お店にうかがって、美味しく、嬉しい嬉しいとただ頬張っていましたが、今日お料理教室で食材への思いや灰汁(あく)を旨味に変えるなど、食材への愛情、愛おしさを感じながらのお料理に感動しました。毎日時間に追われて食事、料理と流れをこなすような過ごし方をこれから少しずつ見直してみたいと思いました。楽しい時間でした。お祈りをしているようでした。ありがとうございました。(M.Tさん/湖北町)

マクロビオティックの調理法

マクロビオティックの調理法は、今まで家庭科で習ってきたものとは若干違います。命をいただくという考え方なので、食材を丁寧に優しく扱います。皮も根も芯も使いますのでゴミの減量化に繋がり、自然とエコになっています。また、食材には動物性のものをほとんど使わないので、過食気味の現代人にとっては健康的なメニューになります。マクロビオティックは体にも、食材にも、環境にも優しいと言えます。

一物全体



玉ねぎの芯も刻んで使います。



にんじんも皮はむきません。

陰陽調和

- お鍋に入れるのは陰性の強いものから順番。
 - 炊く時間は誰に料理を出すのかによって変わる。
- | | |
|-------|----|
| 時間が長い | 陽性 |
| 短い | 陰性 |



ふきんはまな板と包丁をふくためのもの。違う食材を切るときはその都度ふきます。

身土不二

やさしく洗った野菜は、別々に置きます。マクロビオティックでは、それぞれ育った場所の違う食材を一緒に入れておくことは、食材のストレスになると考えます。

ゴミ入れ。
お料理教室で出るゴミは最後はこれくらい。

例) 小松菜のおひたし



茹で上がる前に**盆ざる**にとって、余熱で仕上げます。隠し味のお醤油を少々ふっておきます。**水にさらしません。**
この**ゆで汁**もおたまですくってお味噌汁に使います。

例) お味噌汁



まず玉ねぎをごま油で炒めてから、**蓋をして蒸し煮**します。ごぼうを使う時は、この時に梅酢をふります。灰汁が旨味かわります。ふたについた水滴も野菜の旨味、捨てずに鍋に返します。



梅酢 いろいろなお料理に活用できます。

二種類のお味噌をすり鉢で溶いてからお鍋に入れます。味噌は手作り、にこにこ製です。



洗った玄米。圧力鍋で炊きます。



< 食材 >

食材は、専門の業者さんから購入します。大切にしているのは「昔ながらの伝統的な製法で作られたもの」を選ぶことです。しかし、残念ながらこうした調味料は普通スーパーでは売られていません。その為、信頼できる自然食品を扱うお店で購入しています。価格は2～3割程度高くなりますが、美味しさはもちろん、知らないうちに体にも変化が出てきます。

ただ値段が高ければいいというわけではありません。自分で納得できるものを選ぶようになることが、一番だと思えます。とくに塩、醤油、味噌は日本人には欠かせない調味料です。味付けだけでなく、体に必要なミネラルや微生物などを含んでいる良質なものを選ぶようにしています。

例) 玄米：大戸洞舎(おどふらしゃ)
 醤油：丸中醤油 / 塩：慈眼の塩、海の精
 油：菜種油 / コーヒー：たんぼぼ珈琲、穀物珈琲



スイーツの甘味に使います。
てんさい糖とメイプルシロップ



ひじき：伊勢志摩産天然長ひじき、天日乾燥されたもの



大豆からあげは、菜種油で揚げると鳥の唐揚げのようになります。



塩：海水だけを原料に、太陽熱や風力などの自然エネルギーを利用した塩田と平釜を用いた、日本の伝統的な製法を継承されたもの



味噌：国内産有機栽培原料を使用し、長期天然醸造のもの



パン粉：国産小麦粉を原料とした天然酵母パン粉。乳製品、添加物は入っておりません。

購入したいとおっしゃる方からのご注文をお受けしています。



料理の技術力

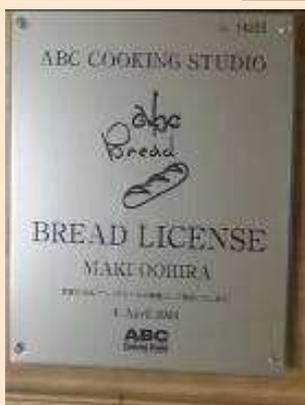
P.5にもありますように、私の経歴は料理一色です。管理栄養士の仕事をしながらも、クッキングスクールに通い、マクロビオティックについて興味を持つと、クシマクロビオティックで学び、お菓子、パン等すべての資格を取得しました。正食協会クッキングスクールは師範科を卒業、現在では指導員養成コースも受けています。

学び続けてきたことを活かして、お客様へお料理を提供できることは、私の強みであり喜びでもあります。

クシマクロビオティック での取得資格



正食クッキングスクール
師範科卒業証書



ABCクッキングスタジオ での取得資格

正食クッキングスクールは、正食協会の運営するスクール。正食協会は、1956年（昭和31年）、マクロビオティックの創始者で玄米菜食を世界に広めた桜沢如一の意志を受けた岡田周三によって設立。1958年（昭和33年）、現「むすび」誌の前身「健康と平和」を創刊。以来半世紀、一貫してマクロビオティックの普及と啓発活動に努めている。現在の主な業務は、月刊誌「むすび」やマクロビオティック関連書籍の発行、玄米菜食を中心とした正食クッキングスクールの運営、各種セミナーや講座の開催。（ホームページ <http://www.macrobiotic.gr.jp/> より抜粋）

クシマクロビオティックは、一般社団法人 KIJ（クシ インスティテュート オブ ジャパン）の代表理事、久司道夫が提唱するもの。1926年和歌山県に生まれ東京大学法学部大学院修了後、1949年アメリカで研究活動を行い、『マクロビオティック標準食』を編成、さらにその理論や調理法を体系化し、『クシマクロビオティック』を確立。1980年アメリカでKI（クシ インスティテュート）設立、2004年に日本の拠点KIJを設立。（ホームページ <http://www.kijapan.jp/> 参照）

ABCクッキングスタジオは1985年創業、1987年に法人化された。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」の理念のもと、「食の大切さと手作りの楽しさを伝えたい」をコンセプトに、のびのびと楽しく料理を学ぶクッキングスタジオ（あえて「スクール」と言わない）。（ホームページ <http://www.abc-cooking.co.jp/>）

管理栄養士としての経験

企業の社員食堂に**15年間管理栄養士**として従事、その後課長として女性では初めて登用され**5年間約30社の食堂を管理**しました。「『しない、できない、わからない』は言わない」と決めており、元気で前向きな社員でした。人の名前と顔を覚えることが得意で500人余りの社員の顔を全部覚えていたほどです。

新人教育を任されたときは「どう伝えるか」の難しさを知り、大変勉強になったと思います。人間関係で苦労したことも、ひとつひとつが大切な経験であり、今に生きています。

地域の農家さんのご協力

志水忠文・あつ子夫妻
長浜市上野町『志水農園』



『志水農園』では平成8年から、無農薬・有機栽培にこだわり、農作物を作っておられます。雪の日も届けに来てくださるので大変助かっております。

マクロビオティックで大切なことのひとつに、『身土不二』があります（P.7参照）。その土地の食材を旬の時期に食べる、このためには地域の農家さんのご協力が必要です



こだわりの店舗

木のぬくもりを感じられるお店、アットホームな感じでおうちに遊びに来られるイメージを大切にしました。靴を脱いであがる店内はまさにおうちのダイニング。大きな窓の外には田園風景が広がり、伊吹山の雄大な姿を四季楽しみながらお食事ができます。



コンセプト実現のための取り組み

2. 地域とのつながり

2011年12月 第一回にこにこ市

2012年6月 湖北文化ホールにて
なないろ2周年記念イベント『なないろまつり』～
ありがとう 命・出逢い・絆～

2012年10月 あざい三方市(さんぼういち)

2012年11月 京都ベジタリアンフェスティバル

2012年12月 第二回にこにこ市



2012/11/25 SUN
京都ベジタリアンフェスティバル
場所：梅小路公園・七条入口広場

『にこにこ市』は地元の方たちが手作りの品を持ち寄ってするフリーマーケットです。にこにこはお菓子やケーキを出品しています。昨年で2回目です。今後も継続していきます。

3. 完全予約制

2013年から、完全予約制にいたしました。

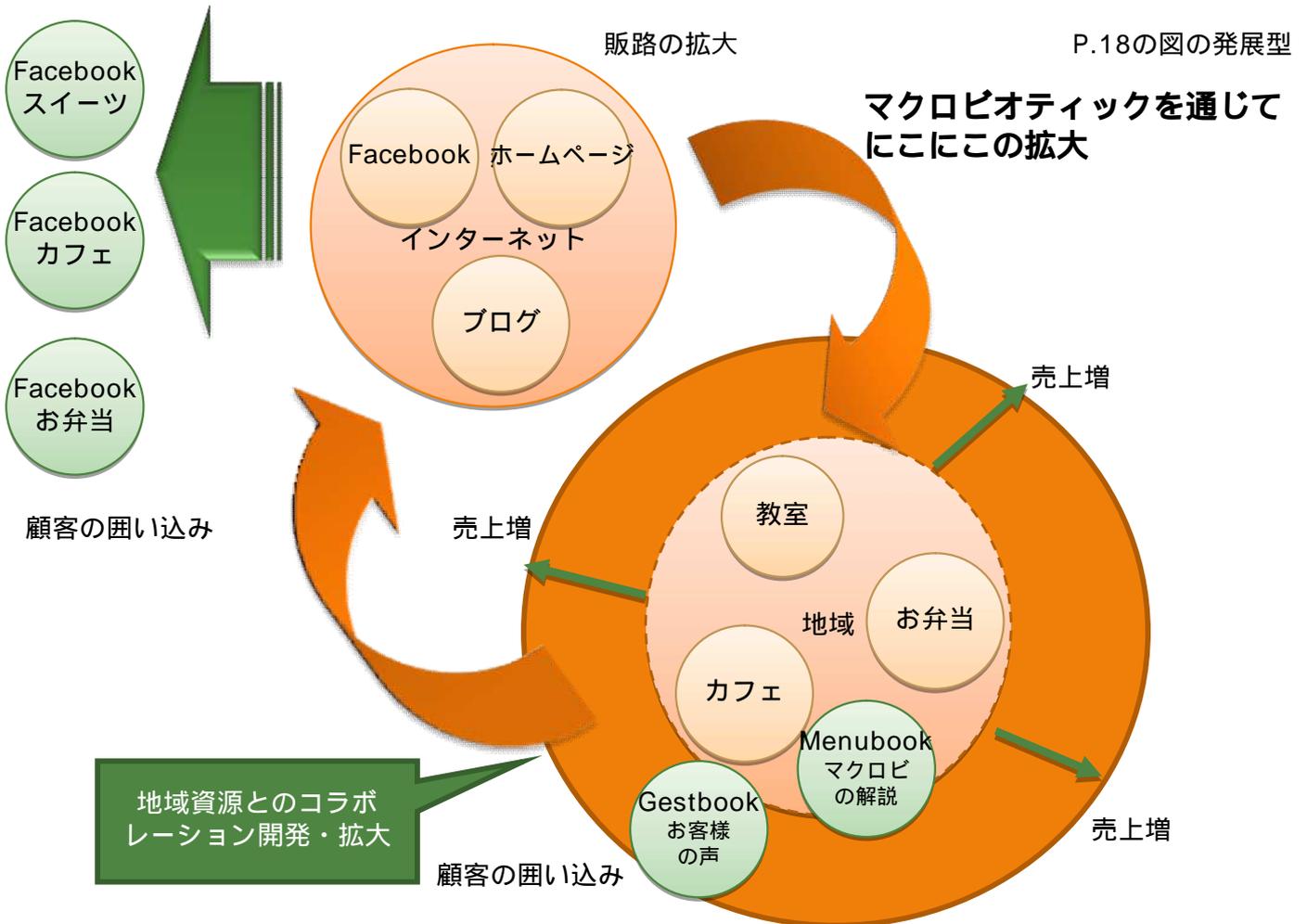
- 『誰にどんなお料理を提供するか』が大事なマクロビオティックにおいて、**来てくださるお客様に合わせたメニューをお作りできること**
- お子様連れや、静かにお食事がしたい方、ミニパーティーや会合など、お客様同士が**気兼ねなく楽しんでいただけること**
- マクロビオティックは野菜の命をいただく心を大切にしています。予約制は**食材を無駄にすることはありません。**
- 予約に合わせて、お弁当の受注やお料理教室の予定が組みやすくなりました。

今後の事業課題・戦略

コンセプトの確立

私自身、この2年間自分のコンセプトについてじっくり考える時間もなく、ただ目の前の食材に真摯に取り組んでまいりました。ここに来て、自分の一番の幸せは何かについて考える機会をいただき、今回の事業の価値創造ストーリーに行き着くことができました。そこで、ここにこの一番の強みはマクロビオティックの調理法に基づく私のお料理であることに気がつき、思いをお料理に反映させて皆様にお届けすることを第一の使命と考えるようになりました。

今後はご縁をいただいたこの長浜の地から、私の考えるマクロビオティックに基づく幸せをもっともっと広めていきたいと考えます。



具体的には

1. インタネットによる顧客の囲い込みと販路の拡大
Facebookページをカテゴリーごとに作る
それをホームページ、ブログとリンクさせる
2. 地域との連携強化
地域資源とのコラボレーション
(例：よもぎ、近江米等)
3. スイーツの販路拡大
マクロビオティックには見えないようなスイーツの開発
お持ち帰りいただく手軽さ
さらに多くの方に召し上がっていただく

知的資産経営報告書とは

この報告書の作成にあたって

今回の報告書は、目に見えにくい自社の「知的資産」を明らかにし、その経営資源を活用することにより、どのような可能性を持っているのかを分析することで、今後の事業活動の方向性を見出すことを目的としています。自社の目に見えにくい経営資源を可視化し、経営目標にどうやって近づけていくのかを判断する助けとして作成しました。また、当店とかかわる全ての方に、当店の活動の中心となる理念と、その理念に基づく取り組みや強み・ノウハウ、そこから生まれるサービスの本質を理解してもらう助けとなることを願って作成しました。

今回の報告書作成の目的は以下の2つの点です。

1. 当店の強みがどこにあるのか充分精査すること。
2. 当店の知的資産を「見える化」することによって、お客様やお取引先様とより深い関係を築くこと。

よって本報告書は、将来の見込みや詳細な事業計画等を掲載するのではなく、過去から現在にわたって当社の業績を支えてきた知的資産活用の変化にフォーカスしています。

これらの過程を経て、将来の知的資産経営のビジョンを検討することにより、注力すべき事項がより具体的になります。今後は報告書作成により形式知化された価値創造の流れを家族間で共有し、ビジョン実現にむけた具体的なアクションにつなげてまいります。

本報告書ご利用上のご注意

本報告書に掲載しました将来の経営戦略及び事業計画ならびに付帯する事業見込みなどは、全て現在入手可能な情報をもとに、代表の私の判断にて掲載しています。そのため、将来にわたり当店の取り巻く経営環境（内部環境及び外部環境）の変化によって、これらの記載内容などを変更すべき必要が生じることもあり、その際には本報告書の内容が将来実施又は実現する内容と異なる可能性もあります。よって、本報告書に掲載した内容や数値などを、当社が将来に亘って保証するものではないことを、十分にご了承願います。

作成者

ナチュラルカフェにここ
代表 大平真紀（おおひら まき）

作成支援

行政書士 堀 裕子
所属：滋賀県行政書士会 日本知的資産経営学会 正会員
登録：京都府「知恵の経営」ナビゲータ -
中小企業支援ネットワーク強化事業登録専門家
中小企業支援ネットワーク機関 米原市商工会
浅井商工会

お問い合わせ先

ナチュラルカフェにここ
〒滋賀県長浜市内保町2739-16
TEL & FAX : 0749-56-0487
Mail : nikonikocafe2012@gmail.com

発行

2013年2月28日



74.98 07
Mokis 68

