

こもればパン説明

インタビュー協力：こもればパン（坪井 香織さん）

【創業時期はいつか？】

2025年6月にオープンし、一周年を迎えた。

【どうして創業しようと思ったのか？】

高校卒業後、専門学校に行き個人店や大きいパン屋さんで働く中で、雇われて働いていると、そのお店のルールや、方針があり材料や作れるパンの種類が決められていることが多かった。ルールや材料を気にせず、自分で作っていきたいと思ったから。

【なぜ創業地に富田林市を選んだのか？】

一から開業したいと思いながらも、家賃を払える自信がなかった。そんな時、祖父母の家が空き家になり、家族と親戚が活用してもいいとのことで、富田林市で創業した。

【富田林市で事業をしてみてどう感じるか？】

住宅街にあるため集客には苦労するものの、お客さん同士が久しぶりに再会したり、子供のはじめてのおつかいになったりと、地域ならではの温かい交流が生まれている。そうした瞬間に、立ち会えることが富田林市で事業をはじめてよかったと感じる理由。

【材料にはこだわりがあるか？】

なるべく国産のものやオーガニックのものを買っている。お客さんがお金を出し、買ってくれる商品なので、後ろめたさのない材料を使いたいと思う。

【仕入れに苦労した材料はあるか？】

材料そのものよりも仕入先を見つけることに苦労した。個人経営では、取引を断られることもあったが、以前の勤務先の店主や小麦粉メーカーの営業担当者など、多くの人との縁に支えられながら、仕入先を広げてきた。人とのつながりがあったからこそ、今があると感じている。

【今後の目標は何か？】

今後はより多くの人にお店を知ってもらうことが目標。開業一周年を機に、地域限定のクーポン付チラシを配布した。新たな来店につながる手ごたえを感じた一方、地域だけでの、集客には

限界もあると言える。今後はイベントへの出店にも力を入れ、お店の魅力を知ってもらう機会を増やし、新たな出会いに期待を寄せる。



落ち着いた空間の中で、貴重なお話を一つ一つ丁寧にお聞かせいただき、誠にありがとうございました。一同お礼申し上げます。

大阪大谷大学 王地ゼミ
市川 将伍 中山 翔斗 橋本 桃子