

私のこだわりポイント!

独自の配合でモチモチ感を実現!
店内で作っている生パスタ



店内の一角にある製麺室で、毎日生パスタを作っています。規定の割合のセモリナ粉に、私が好きな讃岐産のうどん粉を加えることで、独自のツルリとした喉ごしとモチモチとした食感を実現。自慢の製麺機の真空ミキサー機能によって、足踏みうどんのようなコシのあるパスタになります。



Point
1

Point
2

ECサイトで、お店の味を
全国の家庭にお届け



ECサイトはコチラから

自宅のキッチンと店舗では火力が違うため、お惣菜は5割くらい火を入れたものを真空パックで販売。オーブントースターで焼くだけといった手間がかからないスタイルにしています。現在はラザニアやグラタン、生パスタ、パスタソースなど。今後さらに充実させる予定です。

Kunitachi Pasta Factory



創業	2018年7月
所在地	〒186-0002 東京都国立市東1-15-34
TEL	042-505-8369
WEB	https://pastafactory.jp/
営業時間	Lunch / 月~土: 11:00~15:00、日・祝: 11:00~16:00 Dinner / 月・火: テイクアウト・デリバリーのみ、 水・金・土・日・祝: 18:00~23:00
定休日	木曜日



あなたの夢を 公的保証でバックアップ!!

東京信用保証協会では、創業を予定している方から創業して間もない方までを対象に「金融支援」と「経営支援」の両面から継続的な支援を行っています。

多様化する創業者のニーズに一層きめ細やかに対応するため、まだ明確なビジネスモデルをお持ちではない方や、すでに具体的な行動を起こされている方など、状況に合わせたサポートメニューを用意し、支援体制の充実に取り組んでいます。



金融支援

保証申込・相談窓口

当協会は、創業時や創業後に金融機関から事業資金の融資を受ける際に公的な保証人となって、借入をスムーズにし、企業の成長を金融の面からサポートしています。東京都内12支店*に創業支援窓口「創業アシストプラザ」がごございます。

担当地域制をとっていますので、法人(設立予定を含む)の方は登記上の本店所在地(予定)、個人の方は住民登録地を担当する窓口にお気軽にご相談ください。

※詳しくは当協会ホームページをご覧ください。

経営支援

創業者向けセミナー・スクール

カフェテリアセミナー

事業で役立つ実践的な知識を一日で学ぶことができる選択受講制のセミナーです。中小企業診断士・税理士・弁護士等の専門家を講師に招き、マーケティング、税務、会計知識、SNSの活用法など、幅広い分野からメニューを用意しており、お好きな講座を選択して受講いただけます。

また、当協会職員による保証協会ミニセミナーや個別相談会も実施しています。創業に際して資金調達を検討している方や創業後の経営のヒントを得たい方にも最適です。

女性創業者向けセミナー

女性の起業を後押しするため、参加者を女性に限定した創業者向けセミナーです。基調講演の講師や、体験談を語っていただく先輩起業家も女性で構成されており、女性が参加しやすい内容になっています。

また、当協会職員による保証協会ミニセミナーや個別相談会なども実施しています。起業への熱い思いや夢を現実のものにするためのヒントを提供し、お悩みの解決をお手伝いします。

創業スクール

都内で創業予定の方で具体的な創業プランをお持ちの方を対象とした、週1回全8回のスクールです。外部講師を招き、講義・個人ワーク・グループ演習を毎回行うことで、資金調達の際などに、「人に見せて話せる」創業プランの作成を目指します。

また、当協会の職員がアドバイザーとなり、講師と一緒に創業計画のブラッシュアップをサポートします。創業時に、借入による資金調達をお考えの方に特にお勧めです。

START-UP STORY

年 月	2021年4月発行
発 行	東京信用保証協会 経営支援部
住 所	〒104-8470 東京都中央区八重洲2-6-17

TEL	03-3272-2276
WEB	https://www.cgc-tokyo.or.jp



START-UP STORY

夢へと羽ばたく
創業という選択肢



INTERVIEW

Kunitachi Pasta Factory
オーナー

柳澤 剛史さん

TOKYO GUARANTEE 東京信用保証協会

PASTA RESTAURANT

MOVIE



インタビューの
動画はコチラから

自分たちで"生産"できる
レストランを作りたい



Kunitachi Pasta Factory
オーナー

柳澤 剛史

YANAGISAWA YOSHIFUMI

1999年から飲食店に勤務。2018年2月に東京信用保証協会の創業スクールを卒業。同年7月に東京・国立で「クニタチ パスタ ファクトリー」を創業。

「クニタチ パスタ ファクトリー」は、店内の製麺室で毎日作られる自家製の生パスタが特徴です。東京信用保証協会の創業スクールを卒業し、創業を果たした柳澤剛史さんにお話を伺いました。

STEP 1 創業のきっかけ

仕事を始めた頃の夢をかなえたい

いつかは自分の店を持ちたいと思って飲食業界に入りました。思い描いていたのは14席くらいのカウンターのみで、お客様と対話をしながらゆっくりとした時間が流れる店です。そのためにはビッグダイニングを経験しておきたいと思い、無国籍料理店の調理担当を経て、イタリアンレストランを経営する会社に入り、主にサービスを担当するようになりました。店舗数がどんどん拡大して最終的に16店舗くらいの立ち上げに関わった頃、仕事のやり方に疑問が生じてきました。自分がやりたかったことは何だったのかと振り返ってみて、飲食業界に入った頃の夢を思い出し、独立しようと思ったのが創業のきっかけです。

STEP 2 保証協会との出会い

ネットワークが広がった創業スクール

創業に向けて情報を集め、先に独立した仲間に話を聞くと「創業スクールに行くといいよ」というアドバイスをくれる人が多かったんです。そこで、検索してみたところ、東京信用保証協会の創業スクールに行き当たりました。ちょうど店も繁忙期ではなく、無料ということもあり、店に半休を願い出て通うことにしました。

結果は大正解。自分が悩んでいたことが整理整頓されて明確になったのに加え、コンセプトがずれていることにも気づけて創業計画をブラッシュアップできたのは大きかったですね。頭の中がすっきりして、こんがらがっていたことがきれいにつながった気がしました。

スクールの参加者にはマッサージ師やドローンのパイロット、IT関連など、いろいろな業種の人がいておもしろかったですね。みんな“創業”という同じ方向に向かっている仲間なので、素朴な疑問も気軽に聞けます。今もLINEでつながっているのも、時々情報を交換しています。

アレルギーをお持ちの方や ヴィーガンの方にも柔軟に対応



STEP 3 理想を追い求めて

真心を込めて作る喜び

創業支援制度を利用して保証協会の保証を得て、金融機関から融資を受け、2018年7月に34席の「クニタチ パスタ ファクトリー」をオープンしました。思い描いていた小さなカウンターの店ではなかったのですが、たまたま国立にオープンエアにもできる居抜き物件が見つかり、何事もタイミングだと思って決めました。自家製の生パスタに特化した店にしたのは、自分たちで生産したものを提供したいと思ったからです。生パスタだったら、BtoBで他店に卸すこともできます。自分たちが真心を込めて作ったものを、お客様が喜んでくださるのを目の前で见られるのは、食材を調理して提供するだけの頃より、はるかにやりがいがあると思います。

新型コロナウイルスによって、商いの仕方や考え方ががらりと変わりました。やれることは全部やろうと、今後はキッチンカーを導入し、お客様を待つだけでなく、外に出ていって、生パスタのおいしさを多くの人に味わってもらいたいと考えています。



これから創業を
考える方へメッセージ
.....

仲間に相談すれば
悩みが半分になります

相談できる仲間がいるといないとは大きく違います。僕自身、新型コロナの自粛期間中に人件費を削減しようと先輩に相談したところ「その年齢だったら体も動くから、借金を抱えても返せる。融資を受けて次の展望を考える。今の状況で守りに入ったら、これから何も乗り越えられないよ」と言われ、目が覚めました。そのことがきっかけでキッチンカーの導入にチャレンジしてみようと思いました。