

世界を変える起業家 ビジコン in さいたま 2020

「ぶぎん賞」「地域を変える起業家賞」受賞

株式会社 コミュニティコム



去る 2021 年 3 月 10 日に、さいたま市産業創造財団主催の独自性のある新規事業を発掘する『世界を変える起業家』ビジコン in さいたま 2020』での各賞の受賞者が発表された。全応募 54 件の中から、さいたま市内にはこれまでなかった「空き店舗を活用してシェアキッチン事業」で、主催者賞として「地域を変える起業家賞」と協賛団体である武蔵野銀行より「ぶぎん賞」を見事に獲得された株式会社コミュニティコム 代表取締役社長星野邦敏氏にお話をうかがった。

(取材と文：調査事業部 松本博之)

CLOCK KITCHEN (クロックキッチン) とは、時間割のように希望する 1 コマから、自分のお店が持てる新しいタイプのシェアキッチンである。

- 今、働いている飲食業の店の仕事を続けながら、副業として腕試ししたい
- 好きな時間に借りて、主婦として経験を積んだ料理の腕前を披露したい
- 大学を卒業する前に、飲食業のマネジメントのノウハウを学んでみたい
- 自作の農産物を使った料理を提供し、新たなビジネスの萌芽を探りたい

飲食業を始めたいけれど、開業資金や店舗運営に関するハードルが結構高い。また好きな時間に借りて、自分の料理の腕前を披露してみたいという主婦もいる。そのような人たちの夢の実現への第一歩としてシェアキッチンの活用の幅は広い。また商店街の空き店舗等の利活用のための有効な手段でもあるが、それをビジネスまで展開している事例はまだ少ないという現状である。



商店街での空き店舗を見つけて思い立つ

1 号店は大宮銀座通り商店街の元タバコ屋 (2 坪) さんをリニューアルしたものだ。全国の商店街での後継者不足の問題はどこにでもあること。大宮でも例外ではなく、老舗のタバコ屋さんに後継者がなく、このままでは閉店となってしまうと、2019 年夏ごろに相談を受けた。これを何とか若い世代で再利用できないかという問題意識が、そもそもの事業の始まりだ。そこで商店街関係者と連携をとり、テイク

アウト専門店を始めたのが、商店街内のビルでコワーキングスペースを運営している星野社長だった。

テイクアウト専門店となっているが、飲食店営業と食料品販売業の許可を取得できる設備が整っている。そしてなにより埼玉県下最大のターミナル駅である JR 大宮駅から徒歩 3 分という好立地に時間貸しとはいえ、自分の店が出せるというのが最大の魅力でもある。ネットで“店主”を募集すると 10 人くらいが集まった。2020 年 4 月のオープンとなり、地域の飲食店が新しいメニューの紹介をかねて出店したり、現役大学生のかき氷店だったり、まさに日替わりでバラエティーに富んだメニュー提供する店が商店街の一角に顔を出したのである。



テイクアウト専門の 1 号店



ランチ限定の 2 号店と厨房の様子



