

1

センター
活用事例

人脈づくり



実家の仏壇メーカー「(有)新平堂」2Fの倉庫を改装。



定番商品のほか、季節ごとの限定商品も並ぶ。

美味しいは楽しい! 伝統的なフランス焼き菓子専門店

M lab.(エムラボ)

〒012-0105 秋田県湯沢市川連町字大田面28-6 (有)新平堂2階 TEL.070-1140-7095

※来店予約 (詰め合わせ等の注文は要予約)

「毎日食べたくなる
お菓子を
作っています」と
高橋さん

ただひたすらに美味しさを

湯沢市川連に、オーナーパティシエの高橋美月さんが一人で営む焼き菓子工房がある。「小学生の頃からお菓子作りが大好きで、この道で生きると決めていました。高校卒業後すぐに現場で働きたかったのですが、親に反対されてしまって。大学へ進学したものの、諦めきれずすぐに大学を辞め、自分で学費を稼いで専門学校に入学しました」。卒業後、念願のパティシエとして都内の洋菓子店に就職した高橋さんだが、労働環境や精神的な面から体調を崩し、2年後にはケーキを食べられなくなり職場を離れた。「お菓子に対するわくわく感や、楽しい、おいしいという感情を失ってしまっていた」というある日、ふと口にした焼き菓子のおいしさに興味がわき、「もう一度、お菓子づくりを好きになりたい」という思いが芽生えた。再挑戦を決意して帰郷し、実家の一角を工房に改装。つらい思い出でもある修行中の経験と知識を呼び起こしながら試作を重ね、2020年4月、M lab.として販売を始めた。

美味しいお菓子で、毎日をちょっと楽しく

高橋さんは、「日持ちする商品でも、バターが香る新鮮なうちに、たくさんの種類から選ぶ楽しさも一緒に届けたい」と、作り置きはせず、種類豊富に毎日丁寧に焼き菓子を作ります。「自分自身が納得できるまで常に改良を続け、ついもう一個食べたくなる味になったら商品化しています」というこだわりの詰まったM lab.のお菓子は、イベントでの販売やギフトをきっかけに評判を呼び、お中元の時期には次々に注文が舞い込んだ。顧客からの紹介で地元の手回りスーパーにも定期的に納品している。「商売の先輩である父や、応援して下さる地元の方々からの紹介で徐々に販路を広げています。10月に開催した起業家交流フェスタでは多くの方と知り合うことができ、テレビの取材も受け反響が大きかったです。冬期間は特に工房へお越しいただくのが大変なので、オンラインショップでの販売準備も進めています。自分へのご褒美や、大切な人へのギフトとして選んでいただけると嬉しいです」。

活用事例

あきた起業家交流フェスタの開催

起業意識の醸成、起業家の発掘、新しい事業展開を促進するため、「起業家同士の交流会」や「起業家による展示会」等を開催します。

お問い合わせ 総合相談課 TEL.018-860-5610