

『市川市で自分らしく輝く』

を応援♡夢を叶える

キッチンスタジオ&菓子工房



長い間眠っていた
自分の得意を
仕事へ



研究所

Kokokara Egao Lab

すまま時間で
起業したい

アドバンスコース13期 宮田チーム
結meal (株) 代表 矢路川 結子

世界に1つ
オリジナル
菓子ブランドを
世界に届けたい



発酵×スパイス食堂 Yajikko KITCHEN オーナー 矢路川結子



鬼越駅徒歩2分
菓子工房&キッチンスタジオ
ココカラエガオ研究所設立

『食』の起業塾



やりたい！を試行錯誤する場
市川市内の輝く人を応援する場
眠っている能力を發揮させる場

2020年突如訪れた新型コロナウイルス
この影響により私達の生活環境や
ワークスタイルに変化が起きている

テレワーク
推進加速

学ぶ場の
拡大

非対面での
繋がりが増えた

デジタル
マーケティング
拡大

事業転換

雇用の変化

そんな中で
こういった声を聞く機会が増えた・・・

料理教室を
オンラインでも
配信したい

自分の隙間
時間を使い
起業したい

お店を持つ形
ではなく
食の分野で
活躍していきたい

地域で
活躍して
いきたい

テレワークで
時間が有効に
使えるので副業を
持ちたい



私の今までの経験やスキルを使い

「食」での起業第1歩と一緒に踏み出す場を作り

市川市で活気があふれ輝く人を増やしたい



なぜ菓子なのかな？

菓子工房は低予算で
始められる

地域の食材を
使用した
ブランドを作りやすい

手土産やマルシェ
オンライン等
非接触での販売が
行いやすい

飲食店経験0でも
オリジナルの商品を
提供する事ができる

すまま時間での
起業に向いている

低リスク
(食中毒等)





20歳～33歳
各種金融機関勤務
ザ・OL時代

34歳
発酵×スパイス食堂
Yajikko KITCHEN
を開業

37歳
オリジナルブランド
キッチンノタカラモノ
開発・販売スタート

PROFILE

30歳の時に
地元での起業を
目指し食の
専門学校へ

36歳
念願の書籍出版

38歳
法人設立
結meal(株)
誕生!

コロナ禍を経て40歳で第2拠点！
菓子のオリジナルブランドを作ろう！
食の起業塾ココカラエガオ研究所OPEN！

料理家兼飲食店オーナー
○飲食店経験0からの独立
○オープンから黒字のみ
○スタッフ数増え計7名
からの専門知識を学べ！

菓子製造許可取得済
菓子工房を使用し
学んですぐに実践！

オリジナル
自動販売機にて
販売可能！

料理教室
生徒数累計2500人
プロが教える
セルフプロデュース

オリジナル調味料
開発～販売
1年半で3500本の
販売実績から得た
商品開発の流れを学べる



ココカラエガオ研究所 食の起業塾スキーム

お試し価格
88.000

ブランド
コンセプト

商品開発
製造スキーム

パッケージ化

プロモーション

実践
改良点考察



ココカラエガオ研究所 食の起業塾いいところ

困った時に
母校が近い

マルシェ
自動販売機
店舗販売が可能

卒業後も
困った時は
いつでもおいで

仲間ができる
意見交換できる

卒業生は
優先的に
菓子工房使用可

大量生産
助っ人
派遣制度あり





ココカラエガオ 研究員募集

マルシェ 等 出店場所 募集

広報活動協力員募集



研究所
Kokokara Egao Lab

一歩踏み出してみませんか

