

case 2

# 燻製専門店 「トパーズ」

代表 成田 修さん

## 企業データ

- 燻製所 トパーズ ■ 代表 成田 修
- 創業 平成29年4月
- 利用した支援機関  
ひろさきビジネス支援センター  
青森県信用保証協会
- 住 所 弘前市城東 3-4-2
- TEL. 0172-78-1206
- 定休日 月・火・水曜日 営業時間 13:00 ~ 18:00
- トパーズ [toppers\\_smokeshop](#)  
イベント情報や新商品はフェイスブック、インスタ  
でお知らせしています！



もともとは隠れ居酒屋。  
居ぬきで入居し、「隠れ燻製屋に  
なっちゃった(笑)」



店名のトパーズは、何色にも変えられる宝石。  
好みに合わせた様々な燻製が提案できるようにと名  
づけました。

お店のロゴマークは、中央に成田家の家紋、その周  
りにリンゴの実、桜の花、スモーク(煙)を配置し  
ています。星には「丸くなるな、星になれ」という意  
味が込められているそうです。帯のNo.36はなぜな  
ぞです。答えは直接お店で聞いてみてくださいね！

## 創業の動機や経緯について

元々は友人と冬場に小さい燻製器で燻製をしたのがきっかけです。

寒い思いをしながらやっていた記憶があります。

前職がお酒に関わる仕事をやっていて、お酒に合うつまみを考えながら、出張先ではいつも燻製を食べ歩きました。

## 燻製文化が地元で深く刺さって欲しい

青森では燻製という調理法はあまりメジャーではありません。なぜかという、海がない地域であれば、魚の保存や臭みを取るための燻製、冬が長い地域であれば保存目的の塩蔵・燻製などの技術が発達します。青森県は海に囲まれ流通経路も短かったために燻製の技術が不要だったのではないかと私は考えています。秋田のいぶりりがっこや九州かつお節も、もともとは保存や風味確保から出発した燻製です。

青森県はスモークするための木材は豊富ですよ！リンゴ、サクラ、クルミ、ブナ、カエデ、クリ、カツラ…。バーベキューのときに燻製をやったことがある、という方もいると思いますが、それだけじゃもったいない。美味しい燻製の文化を県内に届けたいと一念発起してチャレンジしました。

冬は燻製のシーズン。例えばチーズを燻製する場合、60℃になると溶けてしまいますので、それ以下の温度を保たなければいけません。外気温が低いと、60℃までゆっくり温度を上げながら燻製できるので一度でおいしくできあがります。夏場だと外気温が高いため、すぐ60℃に達してしまい、何度も温度を調節しながらの燻製になります。

燻製は使用する木材、煙の温度、燻製する時間の組み合わせで無限の可能性があります。アパートのキッチンで作ると大家さんに怒られちゃいますから、当店の体験コーナーでぜひ試してほしいです。



左上からスモークチーズ3種、右は枝豆の燻製、  
下はナッツの燻製、中央はカツオブチップス

## 何もわからないまま銀行に行ったら…

何もわからないまま、「燻製所を創業したい」と3つの金融機関に行ったのですが、全てから難色を示され、ショックを受けました。

今思えばですが、お金の借り方を知らなかったんですよね。事業計画書なんか作っていませんし、やりたいことを口頭で説明したんです。お金の借り方にもお作法があるんですよね。

ある金融機関から、「信用保証協会がありますよ」と言われました。正直言うと、はじめは信用保証協会がどんな会社かわかっていなかったんですが、とりあえず行きました（笑）。既に退職していたので、前に進むしかなかったんです。

信用保証協会でもIMの石川さんを紹介してもらって、ようやく借入には事業計画書というものが必要だとわかりました。事業を始める前に何を準備すべきかも一つひとつ教えてもらいました。



メインメニューの「柿の種」の燻製。

## 創業の準備期間

石川IMには、「ここに相談に来る人は仕事をやめる前に来ますよ？」と最初に言われて、遅かったのかと焦りました（笑）。でも仕事を辞めたおかげで一日中創業に頭を使うことができたのは自分の性格上よかったですと思います。仕事をしながらだとやはり大変な面がありますよね。開業までは約半年かかりましたが、しっかり集中してやれたから、この期間で開業できたと思います。

事業で一番苦手なのは「経理」です。会社員時代も営業を担当していたので経理の知識や経験がなく、開業するまでも何度か心が折れそうになりました。経営者として数字の管理は最も大事なことです、今でも苦勞しています（涙）。



今はいぶり大根作りにはまっています。

## これから創業される方へのアドバイス

開業までの準備期間で、金融機関や支援機関からは、おそらく厳しい指摘を言われると思います。それに屈することなく、言われても「やるぞ」という気でないとなぶん事業自体うまくいかない。軽い気持ちで事業を始めるのはよくないです。

あと相談の前にはテンションが上がる曲を聴きましょう！（笑）

何かをやりたいと思っても、どうしていいかわからずあきらめてしまう人もいるかと思いますが、相談窓口はいろいろありますし、積極的に相談すれば何か道が開けると思います。**自分に負けるな！**



燻製の体験メニューもあります。

## 今後の夢は？

燻製にする前に、素材表面の水分を抜き乾燥させるという手順があります。うちの店は以前居酒屋だったので、店内に電話ボックスが残っていて、それを密閉できるようにして乾燥室として使っているんですよ。

最近塩分や添加物を気にされるお客様も多いので、素材を乾燥させただけのものも試験的に販売しています。いずれ商品化していきたいです。

### 成田さんの燻製おすすめ食材は

- 1位 ポテトチップス（絶対にウマイ!）
- 2位 塩（味が乗ります）
- 3位 ガトーショコラ（市販のものでOK）

### 絶対にやってはいけない燻製は

- 1位 こんにゃく
- 2位 ショートケーキ（色も汚くなる）
- 3位 バニラアイス

## 支援機関からメッセージ

### ■ひろさきビジネス支援センター 石川 Sr. IMより

成田さんとお会いしての最初の印象は「きっと、私の事信用してないな？」でした。成田さんに限らず、相談者様にはどれだけ信頼して頂けるかが支援者には大切です。何度も打ち合わせを重ねる中で、最終的には成田さんの信頼を得られたかなと感じています。

まず話を聞いてもらう事、これが起業への第一歩だと思います。

### ■信用保証協会 担当者 蛭名より

成田さんの印象は、明るくて、燻製の話をするとなんかしゃべり続けるような方。でも金融機関を交えての面談ではかなり緊張されていましたね。その面談が嫌だという方もいらっしゃるのですが、金融機関担当者も人間です。会って話をしたほうが信頼関係ができますし、ファンが増えるかもしれません（それは私です）。