

来开店吧! 

# 边育儿边开店的幸福生活

MACHITOCO 编 陈怡萍 译

现职妈妈编辑团队 倾情奉献

有了孩子  
照样可以创业  
21位妈妈的  
成功秘籍



山东人民出版社

来开店吧！

# 边育儿边开店的幸福生活

MACHITOCO 编 陈怡萍 译

现职妈妈编辑团队 倾情奉献



山东人民出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

来开店吧! 边育儿边开店的幸福生活/日本Machitoco现职妈妈编辑团队编; 陈怡萍译. — 济南: 山东人民出版社, 2015.7

ISBN 978-7-209-08836-7

I. ①来… II. ①日… ②陈… III. ①商店—商业经营  
IV. ①F717

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第029447号

CHIISANA OMISE NO TSUKURIKATA: Ikuji shinagara kigyou hen edited by Machitoco

Copyright © Machitoco 2013

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Tatsumi Publishing Co., Ltd.

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with  
Tatsumi Publishing Co., Ltd., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo  
through Shinwon Agency Co., Beijing Representative Office.

山东省版权局著作权合同登记号 图字: 15-2014-352

## 来开店吧! 边育儿边开店的幸福生活

日本Machitoco现职妈妈编辑团队 编 陈怡萍 译

主管部门 山东出版传媒股份有限公司

出版发行 山东人民出版社

社 址 济南市胜利大街39号

邮 编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098914

市场部 (0531) 82098027

网 址 <http://www.sd-book.com.cn>

印 装 山东临沂新华印刷物流集团

经 销 新华书店

规 格 32开 (148mm × 210mm)

印 张 4

字 数 60千字

版 次 2015年7月第1版

印 次 2015年7月第1次

ISBN 978-7-209-08836-7

定 价 29.80元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

# Contents



## Part 1

### 咖啡馆

#### Cafe

- |                           |    |
|---------------------------|----|
| Bloom's [ 烤制糕点 & 咖啡馆 ]    | 6  |
| Abukri [ 咖啡馆 ]            | 14 |
| KAMAY KITCHEN [ 咖啡馆 ]     | 22 |
| nanohana [ 下午茶咖啡馆 & 杂货店 ] | 28 |
| cafe Lotta [ 咖啡馆 ]        | 32 |
| Column 何时是最佳创业时机?         | 36 |

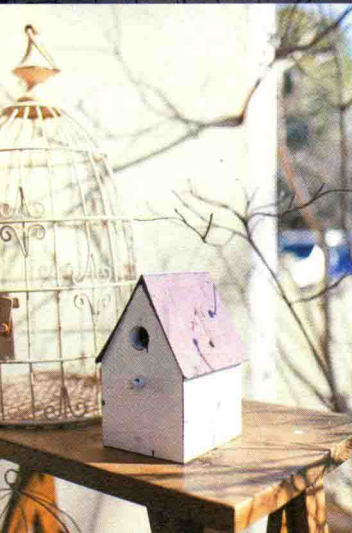


## Part 2

### 商店

#### Shop

- |                           |    |
|---------------------------|----|
| weekend books [ 精品古书店 ]   | 38 |
| alpaca [ 精品店 ]            | 46 |
| 月圆杂货店 [ 杂货店 ]             | 52 |
| Mother Moon [ 玩具店 ]       | 58 |
| KOLME [ 杂货店 ]             | 62 |
| RED HEART STORE [ 贴纸专卖店 ] | 64 |
| Column 孩子生病了该怎么办?         | 66 |



## Part 3

### 沙龙 & 教室

#### Salon & class

- |                            |    |
|----------------------------|----|
| Jim's 画室 [ 绘画造型教室 ]        | 68 |
| Cafe Rietta [ 料理教室 & 咖啡馆 ] | 74 |

Fika [面包教室]	78
小桃堂 & pan no me [阿育吠陀养生沙龙 & 咖啡馆]	82
fiolo*fiolo [美甲沙龙]	86
盐拌糠腌马拉松 [盐拌糠腌教室]	90
Column 如何得到家人的理解?	92

## Part 4

### 从“小”起步

#### SOHO

naima [网上商店]	94
ocololiyo [网上商店]	100
键屋别馆 [招租商铺]	106
Punchi Lamai [公平贸易杂货]	108
小梅堂 [戚风蛋糕 & 咖啡馆]	110
Column 好好运用网络吧!	112

## Part 5

### 为实现梦想的必做之事

#### How to start

边育儿边创业前的准备	114
开业准备	116
开咖啡馆	118
开商店	120
开教室	122
开沙龙	123
从“小”起步	124
开网店	125
关于 MACHITOCO 出版社	126

※ 本书中店铺信息为日版发行时的信息



来开店吧！

# 边育儿边开店的幸福生活

MACHITOCO 编 陈怡萍 译

现职妈妈编辑团队 倾情奉献



山东人民出版社

# Contents



## Part 1

### 咖啡馆

#### Cafe

- |                           |    |
|---------------------------|----|
| Bloom's [ 烤制糕点 & 咖啡馆 ]    | 6  |
| Abukri [ 咖啡馆 ]            | 14 |
| KAMAY KITCHEN [ 咖啡馆 ]     | 22 |
| nanohana [ 下午茶咖啡馆 & 杂货店 ] | 28 |
| cafe Lotta [ 咖啡馆 ]        | 32 |
| Column 何时是最佳创业时机?         | 36 |

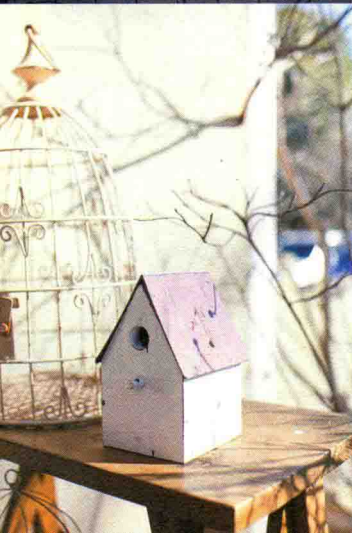


## Part 2

### 商店

#### Shop

- |                           |    |
|---------------------------|----|
| weekend books [ 精品古书店 ]   | 38 |
| alpaca [ 精品店 ]            | 46 |
| 月圆杂货店 [ 杂货店 ]             | 52 |
| Mother Moon [ 玩具店 ]       | 58 |
| KOLME [ 杂货店 ]             | 62 |
| RED HEART STORE [ 贴纸专卖店 ] | 64 |
| Column 孩子生病了该怎么办?         | 66 |



## Part 3

### 沙龙 & 教室

#### Salon & class

- |                            |    |
|----------------------------|----|
| Jim's 画室 [ 绘画造型教室 ]        | 68 |
| Cafe Rietta [ 料理教室 & 咖啡馆 ] | 74 |

Fika [面包教室]	78
小桃堂 & pan no me [阿育吠陀养生沙龙 & 咖啡馆]	82
fiolo*fiolo [美甲沙龙]	86
盐拌糠腌马拉松 [盐拌糠腌教室]	90
Column 如何得到家人的理解?	92

## Part 4

### 从“小”起步

#### SOHO

naima [网上商店]	94
ocololiyo [网上商店]	100
键屋别馆 [招租商铺]	106
Punchi Lamai [公平贸易杂货]	108
小梅堂 [戚风蛋糕 & 咖啡馆]	110
Column 好好运用网络吧!	112

## Part 5

### 为实现梦想的必做之事

#### How to start

边育儿边创业前的准备	114
开业准备	116
开咖啡馆	118
开商店	120
开教室	122
开沙龙	123
从“小”起步	124
开网店	125
关于 MACHITOCO 出版社	126

※ 本书中店铺信息为日版发行时的信息







# Part 1



## 咖啡馆 *Cafe*

精心调制的咖啡、  
美味的甜点和特色料理。  
舒适空间里给客人  
带来悠闲时光的超棒咖啡馆。



# 01

可享用精致烤点的  
咖啡小馆

## Bloom's

[ 烤制糕点 & 咖啡馆 ]

● 自由之丘 / 东京都



为制作糕点而特意设计的宽敞厨房里，大家齐心协力工作。

## “以女性的团队合作力，决不输给别人”

这里是“自由之丘”，一个到处都能吃到美味甜点，云集了众多漂亮店铺的地方。在距离车站不远处一幢旧公寓的一角，坐落着一家小店，一块可爱的松鼠店牌格外引人注目。打开店门，你的目光一定会先被里面的蛋挞和乳蛋饼吸引，它们是用季节性原材料制作的，颜色丰富多样。而就在一旁的陈列架上，十分用心地摆放着精致的饼干、松糕等各种烤制糕点，让你也不由得多看两眼。这家小店以白色墙面为主基调，以一些古旧杂货作装饰。店内摆放了9张座位，客人可以一边品尝葡萄酒，一边享用 Bistro 法式午餐。

经营这家咖啡馆的藤田咲子女士，一如店招上那个讨人喜欢的小松鼠形象，也十分平易近人。但实际上，她已经是一位育有6个6岁到16岁孩子的妈妈了，一边

操持着大家庭，一边经营着咖啡馆，十足一名“女中豪杰”。采访藤田女士时，她这样说道：“自己创业开店需要很大的勇气，必须要有足够的体力、精力和意志力。而且一定要选择做自己喜欢的，因为只有这样才能够坚持下去。”每天兼顾工作和家庭的繁忙日子里，她甚至在等孩子们入睡后仍有精力进行学习，即使每日平均睡眠时间只有四五个小时，依然不见疲态，始终笑容满面。

Bloom 目前有3个主营业务：烤制糕点、蛋挞和乳蛋饼的制作销售，Bistro 法式午餐的供应，以及向其他咖啡馆批发烤制糕点。“因为我还要照顾孩子，所以一开始就没打算光靠自己一个人来做所有的事情。”于是，藤田女士聘用了在其他咖啡馆有过丰富工作经验的女性，担任西



点师傅和厨师，至今已拥有3名员工。不独自硬扛所有工作，交代给员工的事情就要给予信赖。正因为店员全是女性，所以藤田女士似乎格外注重创建一个易于工作，更为轻松的环境。“我做这一行是半路出家，比起在那些名店里工作多年的西点师傅，肯定比不过。所以就想通过提高女性团队协作的能力，来弥补这一点。”藤田女士将自己在育儿方面的经验，活用到了员工团队精神的培养上。

### 学校学习 Bistro 积累实务经验

藤田女士从开始记事起就非常喜欢做糕点。孩童时期，她曾经在家人都已酣然入睡的夜晚，独自一人埋头于制作糕点。“小时候我很爱吃西式点心，但是那时候和祖父母一起住在老家，不常有机会吃到。黄油也不是经常能买回来，所以我会以人造黄油代替，专心致志地制作糕点来招待

家人和朋友，其实也是因为自己想吃。”

长大成人后的藤田女士，将制作糕点当作自己的爱好，选择了在建筑、房地产行业工作，结婚生子后也一直是公司职员。之后由于丈夫工作调动，她向公司辞职，从关西搬到了东京，而这正是她开始创业的一个契机。从那时起，一边以小课堂形式教别人做点心，一边向熟人开的咖啡馆售卖自制糕点。渐渐地，藤田女士对于制作糕点的热情，再次高涨起来。“因为孩子们也差不多长大了，所以我当时决定到函授的西点学校，学习一直以来钟爱的糕点制作。”另外，在西点学校上课的同时，为了未来能开一家属于自己的店，藤田女士开始在市中心的Bistro店里工作，甚至刚生完小儿子小环没多久，就继续工作和学习，最终顺利从西点学校毕业。

藤田女士一边在Bistro工作，一边在专营全装全配店铺的不动产中介公司网站上查询位置离家近的，如惠比寿、代官山、



自由之丘附近的店铺。由于藤田女士是自己全额负担创业资金，所以为了找到理想店铺，寻觅了很长时间。最后，找到了一家原本是卖油炸糕点的店面，就是如今我们所在的地方。这家店铺本身就有糕点制作必需的烤箱、搅拌机，连陈列柜和照明设备也能直接使用，与藤田女士的预想十分契合。

就连初中生、高中生的大儿子、大女儿，也经常帮忙接送4岁的小环，帮小环洗澡。就这样，家人们都承担着各自力所能及的家务。“今后我们还是以我最喜欢的烤制糕点和蛋挞为主营产品，另外将会增加店里的客席数，开发类似苹果派等新产品，一步步扩展开来，进行各种各样的挑战。”

Bloom's 的创立，是藤田女士梦想的第一步。未来，将会逐渐成长壮大。

### 借助全体家庭成员的力量

“开一家提供美味烤制点心和蛋挞的成熟风小店”——藤田女士之所以能够实现这个梦想，除了她本人为这个目标付诸的行动和努力之外，也离不开“家人们的帮助”。每天早上，吃完早餐后的整理工作、叠置洗完的衣物等，这些事情都分配给了孩子们来做，家人们分担了一部分家事。藤田先生每周会利用几天公司的弹性工作制度，早早地回家帮忙。不仅如此，



人气商品——坚果奶糖碎蛋挞（660日元）。蛋挞采用季节性水果不断开发新产品，常备五六个品种供顾客选择。



店铺的标志，是一个吃相超可爱的小松鼠。店里到处可见它的身影。



店内统一成仿古风格，有许多此类小摆设（照片左上、左下）。  
网购的旧式缝纫机作为桌子（照片右）。





店铺的室内装饰、小摆件，很多是喜欢古物的藤田女士搜集而来的。





## 访问藤田 Q&A



### 藤田的一天

- 05:30 起床。做家务。做早饭和晚饭
- 08:30 送小环去托儿所
- 09:30 骑电动车到店里。途中去蔬果店采购食材
- 10:00 准备乳蛋糕、咸味蛋糕和蛋挞，陈列烤制完毕的产品
- 12:00 开始营业
- 20:00 结束营业（周五、周六营业至24点）、整理善后
- 20:30 离店回家
- 22:00 哄小环睡觉
- 01:00 就寝

#### Q: 店名 Bloom's 的由来?

A: 之前想过很多名字，但都和其他店“撞名”了。因为我的名字叫“咲子”，在英语中有“开花”的意思，所以最后选择了对应这个意思的英文单词作为店名。

#### Q: 在之前工作过的 Bistro，学到了什么?

A: 一开始在那边应征工作的时候，我就向店主告知了“将来想要自己开店”的愿望。因为兼任主厨的店主本人是料理科专业出身，不仅教我料理方面的知识，还教会我怎么计算成本、经营店铺等财务方面的知识。如今我有什么困惑，也会向他请教。

#### Q: Bloom's 已经被很多杂志介绍过了呢，您怎么看?

A: 因为以“自由之丘”这条街为主题做的特辑比较多，我们最初就是乘着这股东风被广泛介绍开来的。通过杂志宣传，顾客人数确实有所增加，但总体来说，经常来光顾的还是本地顾客。

#### Q: 经营店铺的同时，还要兼顾一个大家庭，有没有觉得很辛苦?

A: 因为我自己的父母也是双职工，我们4个兄弟姐妹也是互相照顾着长大的，所以对于我来说，一边育儿一边工作是很自然的事情。我认为育儿不仅是父母的责任，兄弟姐妹之间也有义务互相照看。每天早晨，我会做好早饭和晚饭；食材则是在休息日白天或晚上统一购买，然后冷冻储存起来分配安排好。

#### Q: 怎样解决与家人相处时间不够的问题?

A: 孩子们的日程安排，我都是通过我丈夫记录管理的谷歌日历来了解的。我会关照孩子们“需要便当的时候，别忘记给我发邮件”。关于孩子们平日的情况，会和学校老师打好关系，随时掌握信息，也会从妈妈友人那里获悉。实在担心的话，就和孩子们逐个见面，好好聊一下。

#### Q: 如果孩子生病，您如何处理?

A: 非常幸运，家里人都挺健康，很少生病。如果是还在上托儿所的小儿子生病，有时我会利用政府机构组织的病后儿童保育项目，拜托他们代为照看。



藤田女士喜欢亲自在柜台。可以和顾客直接交流。