こちらのデータは、2020年時点のアーカイブ内容です。
ご参照の際は、現在の状況と異なる可能性があることをご理解ください。

レストラン・お食事

BREAK TIME

東京都／吉祥寺

店舗Photo　店舗データ　起業のきっかけ！

パイとキッシュの専門店。機械を使わずに手作業で一つひとつ作ったこだわりの生地のおいしさ。パイ好きマニアには必見のお店。キッシュとパイはテイクアウトもＯＫ。できたてにこだわったイートインはお得なセットメニューもご用意。気軽に立ち寄れるお店です。

名称	BREAK TIME
所在地	〒180-0004 武蔵野市吉祥寺本町1-11-20
TEL	0422-27-6712

おすすめ商品

自家製こだわりのパイ生地で作ったピザ！この食感は想像を超える軽さです！

キッシュに使うアパレイユをカルボナーラソースに。コクがあってまろやか！

パイからこぼれるチーズとチキンの濃厚な味。一皿で様々な食感を！

パイの中のシチューは5時間煮込んだ牛のほほ肉。食べ応えありです。

「自分が食べたいものを作る！」がモットー。自家製こだわりのパイもお料理も絶品です。人気の定番商品と季節ごとに入れ替わるメニューもお楽しみください。パイのサクサク食感を楽しんでいただけるよう、作り立てにこだわって提供しています。

photo

女性お一人でも気兼ねなく。

ご夫婦での息の合った接客中

テイクアウトはこちらをどうぞ。

黄色いお店が目印です。

店舗data

店舗名	BREAK TIME
住所	武蔵野市吉祥寺本町1-11-20
アクセス	JR中央線「吉祥寺駅」北口 徒歩5分 吉祥寺サンロード商店会をまっすぐ通り抜けて左に曲がると黄色い店舗が見えます。
電話	0422-27-6712
営業時間	12:00～22:00（L.O 21：00）
定休日	火曜日（祝日を除く）
クレジットカード	可

オーナー紹介

企業名	BREAK TIME
役職	店主
代表者	山田　亨

起業のきっかけ！山田亨さんの起業ストーリー

起業データ

前職	老舗ベーカリー	開業年月	2014年2月	起業資金	1,650万円

Q. 独立・起業のきっかけはなんですか ？

A. 学校卒業後老舗ベーカリーに就職、20 代の頃から「自分のお店を持ちたい」と考えていました。ベーカリー 10 年、レストラン店長、商品開発部などを経験し、自分が思い浮かべていたやりたいことが満足いくレベルで提供できると思っていた矢先に、会社が早期退職プランを用意。「今がタイミング」と、独立を決意しました。

Q. 独立・起業するまでに苦労したことなどがあれば教えてください

A. 全てをゼロから作っていかなくてはいけないことです。経験があったとしても同じ商品を出す訳にはいきませんので。キッシュとパイ専門店ということで、参考となる店もなかなかありませんでしたが、イメージと近いモデルとなる店を見つけ何度も通い徹底的にリサーチ。来客数、客単価、売上など事業計画を練り上げていきました。

Q. 今、やりがいを感じることや、この仕事をする醍醐味はありますか？

A. 思いついたらなんでもすぐ実行できることですね。会社に勤めていた時には、上司に提案して企画が通っても実現するのは 3 ヶ月後なんてことも良くありましたから。それからお客様の反応がダイレクトに見えることもいいですね。ずっとやりたかったことなので、営業時間が長いことやお休みが少ないということは、苦ではありません。

Q. これからのビジョンについてお話ください

A. 多店舗展開です！2店舗目を出すならぜひ一緒にやりたいという人もいるんですよ。パイ生地なのでセントラルキッチンでも作れますし、そちらのほうが効率的でもあります。技術の分野なのでフランチャイズ化はまだちょっと難しいと思いますが、運営についてはこれからノウハウを構築してやっていきたいですね。

Q. これから起業を目指す人へ、メッセージをお願いします

A. 売上げの保障はありません。計画通りにいかない時の対応策が重要だと思います。私は積極販促時期、コスト抑制時期とメリハリをつけ、年間通して考えるようにしています。一人でやっているとどうしても軸がぶれてしまいそうになりがちです。そんな時はオープン前に自分がやりたいことを書いたノートを見直し、初心を思い出すようにしています。

サイトURL: https://www.instagram.com/kichijoji_breaktime/?igsh=a2x5ejdjaGM3aXh0#