

Let's Move!

倉橋さんの創業ストーリー



あなたの夢を公的保証でバックアップ！

東京信用保証協会では、創業を予定している方から創業して間もない方までを対象に「金融支援」と「経営支援」の両面から継続的な支援を行っています。

多様化する创业者のニーズにきめ細やかに対応するため、まだ明確なビジネスモデルをお持ちでない方や、すでに具体的な行動を起こされている方など、状況に合わせたサポートメニューを用意し、支援体制の充実に取り組んでいます。



創業セミナーの様子

〔金融支援〕保証申込・相談窓口

当協会は、創業時や創業後に金融機関の融資を受ける際に公的な保証人となって、借入をスムーズにし、企業の成長を金融の面からサポートしています。

担当地域制をとっていますので、法人（設立予定を含む）の方は本店または事業所の所在地、個人の方は住居または事業所の所在地を担当する窓口にお気軽にご相談ください。

※詳しくは当協会ホームページをご覧ください。

〔経営支援〕創業者向けセミナー・スクール

創業スクール

都内で創業予定の方で具体的な創業プランをお持ちの方を対象とした、週1回全6回のスクールです。外部講師を招き、講義・個人ワーク・グループ演習を毎回行うことで、資金調達の際などに、「人に見せて話せる」創業プランの作成を目指します。

また、当協会の職員がアドバイザーとなり、講師と一緒に創業計画のブラッシュアップをサポートします。創業時に、借入による資金調達をお考えの方に特におすすめです。

創業セミナー

中小企業診断士・税理士・弁護士等の専門家を講師に招き、創業時に役立つ知識や創業ノウハウを学べるセミナー、先輩創業者の体験談、女性の創業を後押しする女性限定セミナー等、様々な切り口から事業に役立つセミナーをご用意しています。

当協会職員による保証協会ミニセミナーや個別相談会も実施しており、創業に際して資金調達を検討している方や創業後に経営のヒントを得たい方にも最適です。

専門家派遣

当協会の創業スクールを卒業した方や当協会の保証をご利用いただいている方を対象に、中小企業診断士等の専門家派遣を行っています。ご自身で作成した計画をもとに実際に創業してみると、思うように事業が軌道に乗らないことや、予想していなかった課題が浮上することがあります。

専門家がお客さまのもとに直接訪問し、当初の計画を見直すことで、現状の課題を洗い出すとともに、その解決に向けた改善策についてアドバイスを受けることができます。

START-UP STORY

発行：東京信用保証協会 経営支援部
<https://www.cgc-tokyo.or.jp>



東京信用保証協会



2026年7月

JULY, 2026

START-UP STORY

好き、進め。
好き、進む。

好き、進みたい、いつかやりたいを応援するスタートアップストーリー

And Tei オーナー
倉橋 佳彦 さん



店名には、日常に「お茶をAnd(添える)」という想いや、心休まる「安堵」の意味が込められています。お茶の呼び名は各地域「ティー」や「チャイ」と呼ぶ他にフランスなどでは「テ」とも呼ばれています。「te」（お茶）とフランス語の「moi」（自分）を掛け合わせて「tei」としました。沢山の物が溢れ、複雑に流れゆく現代。日本茶で心豊かに時間を過ごし安堵してもらいたい、その気持ちを込めて「And Tei」となりました。

日常に「安堵」を添える一杯。

錦糸町駅から徒歩10分、静かな住宅街にポツンと佇む日本茶ミルクティー専門店「And tei（アンドティ）」。

今回は「And tei」オーナーの倉橋佳彦さんにコーヒーバリスタから日本茶の世界へ飛び込んだ経緯や極上のペアリングを生み出す商品開発の裏側、そして茶畑を100年先へ残すために創業を決意した熱い「想い」についてお話を伺いました。



東京信用保証協会

日本茶バリスタが仕掛ける、新たな『安堵 And』の時間。

日常にあえて「安堵」を添える、 駅から離れた隠れ家空間

日常に「お茶をAnd(添える)」ことで、自分と向き合い「安堵」する時間を過ごしてほしいという想いを店名に込めました。



100年先の茶畑を守る 「日本茶バリスタ」としての使命

もともとお菓子やコーヒーの焙煎を追求していましたが、体調を崩した際に日本茶の魅力に救われました。感動のあまりパッケージの裏を手掛かりに茶農家さんを訪ね、お話を聞か中で、後継者不足により、茶畑が減っている現状を目の当たりにしました。

「この美味しいお茶を100年後も残すために何ができるのか」。そう考えた時、「淹れ手(日本茶バリスタ)」としてお茶の新しい価値を創り、後世に伝え続けることが自分の使命だと気づきました。



五感で味わうペアリングと 「魅せる」空間設計

メニューには一番茶の煎茶など香りに特化した茶葉を厳選し、植物性のオーツミルク等と合わせた、何杯でも飲めるスッパリとした味わいのミルクティーを提供しています。お菓子も、あえてお茶が欲しくなるよう相乗効果を計算した「塩麹スコーン」などを開発しました。

また、お茶を淹れる美しい「所作」を見て楽しんでいただけるよう、カウンターの高さをミリ単位で調整しています。スマートフォンの縦型画面に綺麗に収まる画角も意識し、お客様の自然なSNS発信へと繋げています。



100人へのヒアリングと 地道な行動で掴んだ開業資金

開業前には、未完成の創業計画書を「とにかく100人の知人に見せて意見をもらう」ということを実践し、100回の指摘やダメ出しを受けて創業計画を磨き上げました。

クラウドファンディングでもフォロワー全員に個別でメッセージを送るなど、地道に根気強く行動し続けました。こうした熱量と行動力をもって事業に取り組んできたことも、資金調達の際のスムーズな審査に繋がったと感じています。



セントラルキッチン設立と 新店舗開店、次なるステージへ

ありがたいことに、足を運んでくださるお客さまが増え、段々と製造するキッチンが手狭になってきてしまいました。生産性を上げるために資金調達を計画的に進め、東京信用保証協会にもご支援いただき、駅前に最新オープンを2台備えたセントラルキッチンを設立しました。

本店への広告塔の役割も果たすテイクアウト専門店「Tetreats(テトリーツ)」をオープンし、次なるステージへの新たな一歩を踏み出しています。

これから創業を志す方へ

「創業計画書が一文字も書けなくても、まずは支援機関へ足を運び、聞いてみること」です。新しい挑戦に失敗はつきものですが、それを「難題に突き当たったときこそ、次の成功への最大のチャンス」だと常にポジティブに捉えるマインドがあれば、必ず前へ進んでいけるはずです。

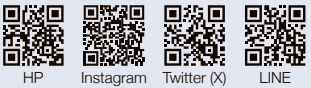


And Tei / Tetreats オーナー 倉橋 佳彦さん

Yoshihiko Kurahashi
秋田県出身。日本茶ミルクティー専門店、他カフェとお菓子屋全3店舗のオーナー。日本茶バリスタとしてメディアやSNSで活動中。現在はお茶のプロデュースなども行なっています。

住 所/東京都墨田区太平4-22-6
営業時間/月・火・金/12:00~17:30(L.O. 17:00)
土・日/10:00~17:00(L.O. 17:00)

定 休 日/水曜日
お問合せ/andtei@outlook.jp
HP/https://www.andtei.com



テイクアウト・ギフト専門店 Tetreats



住 所/東京都墨田区錦糸4-12-8 第二マヤビル 1F
営業時間/木・金・土・日/12:00~17:00
定 休 日/月・火・水



※ 最新情報は、Instagram等のSNSをご確認ください。