

ワークスゼロと始める はじめてのお店づくり

はじめまして！
ワークスゼロです



WORKS-ZERO 会社案内 & 開業者インタビュー集

ど
ん
な
会
社
？

01 どんな会社？

クリニックやお店を専門に、設計デザイン・施工をする会社

2001年に創立。オフィスは下諏訪・松本・長野・長岡の4か所。長野県全域と近隣県を中心に、設計・施工・不動産・カフェ・イベント企画等、「まちのにぎわい」と「人のつながり」を創るために活動しています。

02 大事にしていること 『人』と『デザイン』



03 わたしたちの強み

クリエイティブ & スピーディー

経験豊富なベテラン社員のもと、20~30代のスタッフも多く活躍！
フットワークの軽さ、自由度の高い対応力が強みです。

04 ミッション

デザインで 人、まち、未来を「継^っなぐ」

その瞬間、人と人を「繋ぐ」だけでなく、その先へ、人の想いも受け「継ぐ」ことができるように。そんな想いを込めて「継^っなぐ」という言葉を使っています。

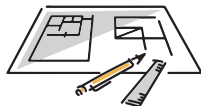
お店づくりの中で関わるたくさんの人たちの「想い」を、私たちの暮らすまちが紡いできた「時間の重なり」を、私たちのデザインに込めて未来へと継^っなぐこと。それが私たちのミッションです。

05 ワークスゼロができること

土地やテナントの
物件リサーチ・紹介



建物の設計
内外装のデザイン
コーディネート



工事・現場管理
メンテナンス



ロゴや印刷物などの
グラフィックデザイン



弊社の対応範囲 …… 得意です 一部対応可能です — ご紹介できます

- 建物躯体（柱や壁の造作）
- 建物設備（電気・ガス・水道・空調）
- 建物内装（床や壁の装飾・照明・造り付け家具）
- 什器（テーブル・イス・陳列棚・カウンター・収納棚）
- 看板（外壁面・独立サイン～シート貼り・置き型看板）
- ロゴ・印刷物（ポイントカード・メニュー・チラシ）
- 厨房機器 / 美容機器
- その他の電子機器（電話・インターネット・レジ・BGM）
- オリジナル備品（ユニフォーム・パッケージ・スリッパ）
- WEB ページ
- 食材・食器・調理器具 / 美容商材

弊社では直接対応することが難しい内容のご依頼であっても、お付き合いのある方をご紹介しますことが可能です。

何が
できる？

→ お店づくりに関わること、何でもご相談ください！



case 01

WORKS-ZERO で
初めてのお店開業事例

ちょっと一息ホッとできる、 日常から切り離されたヘアサロン

Owner profile

「Screen.」代表 齊木 麻代 様

岡谷市東銀座にて、2022年9月に
ヘアサロンを新装オープン

WORKS-ZERO の

お客さま
自慢



ワークスゼロ担当者からのコメント



ブルックリンスタイルの店内

「スクリーンの中にいるような日常から切り離されたプライベートサロン」というコンセプトのもと、素材感や配色にもこだわりました。



ありのままに戻れる空間

お客様が「社会人としての顔」や「お母さんとしての顔」を忘れてゆっくりできる場所にしたい。そんな優しい雰囲気が心地よいお店です。



「Screen.」

お店のデザイン詳細は
WEB でご覧ください ▶



Interview

コロナ禍をきっかけに出店を決意

今までは大きなサロンで修行させていただいて、1対1という仕事よりも、より沢山の方を自分のカットで幸せにすることが私の幸せでした。

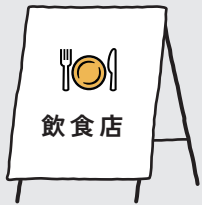
ですがコロナ禍をきっかけに、1対1で人と関わることがすごく大事なことだと思うようになりました。また、このまま美容師ができなくなったら、開業できなかつたら後悔してしまうなと思ったので、決断しました。

デメリットも正直に説明してもらい、安心に繋がった

物件探しの際、たまたまワークスゼロさんの受け持っている物件に興味を持ったところがきっかけで電話をしたら、伊藤さんが対応してくださりました。

当時開業について調べていた際に、業者さんとのトラブル事例もいくつかみて不安だったので、本当に実在する会社なのかを調べて、伊藤さんもらっしゃることを確認して。まずは、説明会に参加してみました。すると、詳しいパンフレットをいただけて、開業する際のメリット・デメリットを正直に説明してくださりました。それらが安心に繋がり、お願いしました。設計やサインの方も一貫してできることもとてもありがたかったです。

伊藤さんは物腰が柔らかく、でもダメなことははっきりと伝えてくださるので信頼できる方でしたし、勝浦さんは若くて最初は驚いたのですが、いつもすぐに連絡をくださって親身になってくださる方で良かったです。



case 02

WORKS-ZERO で
初めてのお店開業事例

フランス料理をいつでも気軽に 昼はカフェ、夜はフレンチのお店

Owner profile

「MIYABI cafe & dining」
オーナー・シェフ 塩澤 晃太 様
松本市城東にて、2022年1月に
飲食店を新装オープン

WORKS-ZERO の

お客さま 自慢



ワークスゼロ担当者からのコメント



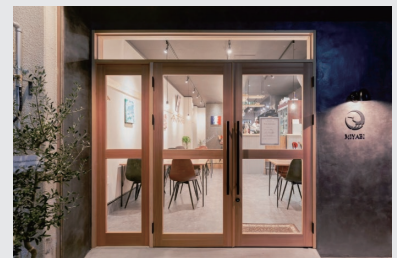
フレンチをもっと身近に

料理に対する敷居を下げ、シェフとお客様がフランクに話せるようにと、テーブルとキッチンの高さを合わせる工夫も。



アート × 料理 を楽しむ

店内にはシェフが描いた作品も飾られている他、アート制作のワークショップ等のイベントも毎月開催。五感で楽しめるお店です。



「MIYABI cafe & dining」

お店のデザイン詳細は
WEB でご覧ください ▶



Interview

フランス料理をもっといろんな人に伝えたい

今から5年程前にフランス料理に携わるようになって、これをもっと色々な人に伝えたいという思いが強くなってきて。

時期的にコロナウイルスの関係で当時勤めていた会社の休みが増え、私自身が色々な面で考える時間が増えたこと。また事業に向けてある程度資金面で目途が立ってきて、飲食業界でのノウハウや技術的な面で、人に喜んでもらえるような料理が出来る自信がついたこと。色々なタイミングが重なったことがきっかけになり、出店を決めました。

決め手は、人として信頼してクリアに話ができるか

以前勤めていた会社が、ワークスさんとお取引させていただくという経緯があり、出店にあたり、自然と候補に挙がりました。更にホームページで見た実績が素敵だったことや、自分がつくりたいお店に非常に近いコンセプト設計をされていました。

一番の理由は「担当の勝浦さんに出会えたこと」です。第一印象は大人しい現代っ子だなと感じましたが(笑)、会話を重ねる中で内に秘めているものは熱い方だという印象が変わり、良いことも悪いこともクリアな感情で伝えられた点が大きかったです。

お店づくりって0を1にする作業。技術や経験値も大切ですが、それ以前に、人として信頼でき、クリアに話し合いができる相手かというところで、ワークスさんに決めました。信頼してよかったという気持ちです。



case 03

WORKS-ZERO で
初めてのお店開業事例

美味しい食事と、美味しいお酒 古民家リノベの定食居酒屋



Interview

「愛着」のある、こだわらないお店づくり

お店をつくる上であんまりこだわりすぎてもいけないのかなと思っています。工事中はほぼ毎日顔を出してたんですけど、古民家をリノベーションしたので思い通りにいかない部分もあったりして、でも逆にそこが「愛着」になって、このお店ができるまでのストーリーになるんですよね。

こだわりはなくてもいいけど、思い入れは必要。こだわりは押し付けになるかもしれないけど、思い入れは「愛着」なので。デザインに関してはもうプロにおまかせして、でもイメージだけはこれってものを伝えていました。

設計も工事現場も一丸となつてのチーム感

メインとなって設計デザインを担当して下さった担当者さんに最初会った時は、若い方だな、と感じましたが、一緒に仕事をやっていく中で「しき」のことをすごく親身に考えてくださいました。

ワークスゼロのスタッフさんは皆さん本当に明るく、ユーモアのある方々で(笑)。今回担当者さんにとって初めての設計案件ということもあったので、業者さんも含めチームで一丸となっている雰囲気が伝わってきて、素晴らしいなと思いました。

Owner profile

「しき」店主 中野 陽平 様

松本市日ノ出町にて、2020年12月に
飲食店を新装オープン

WORKS-ZERO の

お客さま
自慢



ワークスゼロ担当者からのコメント



実家のようなホッとする空間

長い間民家として使われていた建物の味わいを活かし、所々異なる素材をアクセントとして用いた、温かみのある内装デザイン。



こういうお店、近所にほしい！

「酒ディプロマ」の資格を持ち、長年繁盛店での経験を持つオーナー。厳選されたお酒と四季折々のお料理は何度も通いたくなる美味しさです。



「しき」

お店のデザイン詳細は
WEBでご覧ください ▶





case 04

WORKS-ZERO で
初めてのお店開業事例

シンプルで丁寧な味わい 手仕込みのフランスパン専門店

Owner profile

「kopin.」オーナー 木下輝 様

松本市石芝にて、2022年8月に
パン屋を新装オープン

WORKS-ZERO の

お客さま
自慢



ワークスゼロ担当者からのコメント



毎日行列ができる人気店

ミキサーを使わず手ごねでつくるこだわりのフランスパン。オープン以来、焼き上がりの時間に合わせて連日長蛇の列ができるお店です。



接客も商品のひとつ！

オーダーに合わせてレジにて調理、手渡しというスタイルで、お客様一人ひとりに誠実に対応するオーナーさんの人柄も人気の秘密です。



「kopin.」

お店のデザイン詳細は
WEB でご覧ください ▶



Interview

色々な人の手を借りての物件探しから工事まで

テナントは、老舗「だんごと寿しの店 しな乃」さんの跡地です。手を尽くして物件探しをしていたところ、ちょうど良いタイミングで出会えた物件でした。駐車台数・広さ・家賃も理想に近く、ワークスゼロの不動産スタッフさんには、とてもスピーディに対応していただき感謝しています。

外壁の塗装等、自分の手で施工したところもありますが、改装工事にあたり経験豊富な設計担当者さんがとても親身に相談にのってくれて、僕の頭の中を形にさせていただきました。また暑い中工事をしてくださった職人のみなさんも本当にありがとうございました！

手間ひまをかけて「日々のパン」をつくる

もともとはパン屋を目指していた訳ではなく、たまたま数年前に松本市の人気ベーカリーに就職したのが転機でした。様々なパンの製造に携わる中でフランスパンの魅力にはまり、そのお店で丸3年ほど修行をさせてもらった後、自分の店を持つことを決めました。

「kopin.」という店名は、「ともだち」という意味のフランス語。僕は「パン」は分け合えるところが好きだなと思っていて、ともだちやみんなで大切に分け合う感覚がいい。僕が目指すパンはそういうものなんです。基本を大切に。ひとつひとつを丁寧に。地域に愛される「日々のパン」が焼けるよう、日々勉強しながら、長くやっていけたらと思います。



会社概要 | 2025年6月末時点

会社名 株式会社ワークスゼロ

設立年月日 2001年(平成13年)11月28日

代表者名 山崎 正之 一級建築士

資本金 2,000万円

役員 代表取締役 山崎 正之
専務取締役 山岡 としみ
取締役 高木 亮一
取締役 新井 拓也

社員数 30名(役員4名含む)

取引銀行 八十二銀行諏訪支店
諏訪信用金庫清水町支店

事業内容

商業施設やクリニックの建築設計・デザイン・施工

ロゴ・広告物・販促ツール等のグラフィックデザイン
クリニックデザイン専門サイト「歯科デザインラボ」の運営

不動産の賃貸や売上の仲介・管理

店舗向け不動産情報サイト「ZERO不動産」の運営

物販・飲食店の運営、その他上記に関わる事業

許可登録

- 一級建築士事務所 長野県知事許可 第21291号
- 特定建設業 国土交通大臣許可 第29452号
- 宅地建物取引事業者 長野県知事許可 第5554号

会社沿革

- 2001年 有限会社ワークスゼロとして設立
- 2009年 株式会社に組織変更
- 2010年 長野県松本市に事務所を新設
- 2018年 宅地建物取引業の免許登録、不動産事業を開始
- 2021年 長野県長野市に事務所を新設
- 2023年 特定建設業許可の取得
- 2024年 新潟県長岡市に事務所を新設



本社すわ OFFICE

☎ 0266-26-0130

〒393-0046 長野県諏訪郡下諏訪町
東赤砂 4644-2 Nビル1F



ながの OFFICE

☎ 026-274-5492

〒388-8007 長野県長野市篠ノ井
布施高田 846-6 MARU10 BASE BK-101



まつもと OFFICE

☎ 0263-88-2460

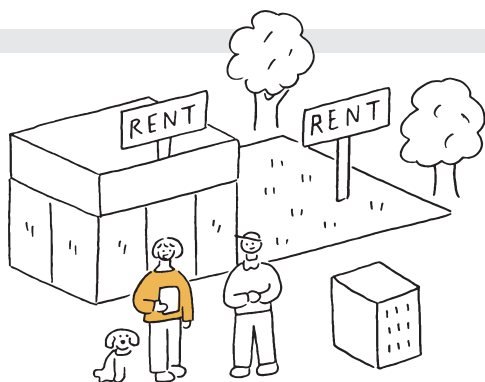
〒399-0014 長野県松本市平田東
1-3-1 MARUQ BASE 2F



ながおか OFFICE

☎ 0258-86-4645

〒399-0014 新潟県長岡市渡里町 4-16
416 Studio Watarimachi 503



WEB・SNS もぜひご覧ください

お店の設計デザインはこちら ▼

医院の設計デザインはこちら ▼



物件探しはこちら ▼

SNS フォローはこちら ▼



Follow Us !

