



シェアカフェオーナー saji 食堂さん

2020年3月、シェアカフェの前身「KaRuTa」時代より間借りオーナーとして営業をしてきた Saji 食堂さん。丁寧なごはんと爽やかなオーナーに、ファンも多かった食堂は、2021年11月宝塚南口にご自身の店舗をオープンすることに。シェアカフェオーナーとしてのご卒業が決まり、約1年半のシェア営業の経験について、お話を伺いました。

起業支援施設シェアカフェを利用してよかったこと

週二回の自店営業を経験し、自分の立ち位置と力量をはかることができました。
飲食店とのWワーク状態で、経験もあるので、ある程度飲食店営業については「わかっている」つもりでした。

しかし、実際に「自分のメニューを」「自分で責任を持って」「召し上がっていただくこと」の責任感、雇用されて営業することは全く違う経験でした。
味、アレルギー対応、お客様のニーズ、全てに言い訳はできない。「これはしっかりとやらなければ」という意識がすぐに芽生えました。

例えば、初めは「野菜中心」のメニューでした。宝塚のイメージから、栄養価が高く野菜がしっかりと入っているものを採りたいかたが多いのでは…と考えていましたが、お客様の反応が思ったほどよくなかった。

そこで、スパイスをしっかりと入れ、肉類を増やしたところ、お客様の反応が一気に変わりました。

一方で、店づくりにおいては、お客様に寄せ過ぎず、「自分のお店はこうだ」とはっきりと示すことの大切さも知りました。ニーズが異なるかたが来た時に、つい合わせたくなる時もあるのですが、「うちはこちらなんです」と自信を持って示すことが、自分のお店を好きになってくれるお客様を大切にすることに繋がると知りました。

このように、お客様のニーズを肌で感じながら改善できるチャレンジの場として、非常に良い経験ができました。

いつか自分のお店を持ちたいと思うかたは、ぜひこのチャレンジの場を「経験したほうがいい」と思っています！

まちをもっと良くしようと活動している人とも出会い、宝塚が大好きになりました。

そういう人たちの活動がもっと広まり、若い人も宝塚をもっと好きになってもらえたら、と思います。若い人が少ないな…とは感じます。シャッターがおりてしまっているお店などを、シェアカフェのようにシェアする仕組みがあったら、若い人がもっと気軽にチャレンジできるのでは？と思ったりもします。

新しいお店は宝塚南口。シェアカフェからも歩いて行ける距離なので、ここで得た人のつながりを大切にしていきたい。

川を挟んで、宝塚の駅周辺がより一層盛り上がるよう、一役を担えたらと思っています。

嬉しかったこと

営業について、ずっとInstagramで情報を発信していましたが、あまりコメントなどはつかなかったんです。

でも、「自店をオープンします」とUPしたら、シェアカフェに来たお客様が「おめでとう」「南口にも行くね」と声をかけてくださり、こんなにたくさんの方が見てくれていたんだ、と改めて知りました。ずっと応援してくれていた大家さんも、「寂しいけど良かった」と言ってくれたことも本当に温かく、嬉しいことでした。



SNSでは、オープンのたびにメニュー情報や花のみちの季節の様子などを紹介。フォトジェニックな真俯瞰写真がズラリと並び、丁寧な発信を続けておられる様子が伝わります。

宝塚というまちでこれからお店をやっていくこと

実は、最初は宝塚って、観光資源しかない、観光に頼っているまちだと思っていました。

でもシェアカフェを営業しているうちに、山も川も近く、まちの中に緑もあり、ほどよく都会で便利だけども自然もある…暮らしやすいまちで、それを楽しむ方々がたくさんいる、ということを感じました。

そして、そういう人に寄り添う小さなお店の多いまちだ、とも感じています。

シェアカフェで大変だったことは？

大きな荷物を持ってくることです！シェアという仕組上、お店に食材を置くことができないので、毎回荷物を減らして、どう営業できるか？メニューや営業方法にはかなり工夫しました。

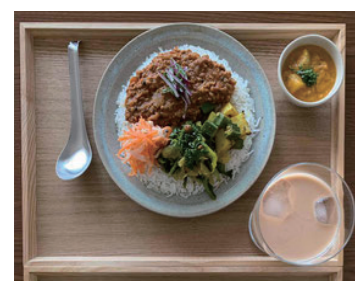
シェアカフェでの営業について

スタートと同時にコロナ禍となり、集客がなかなかできなかったのが思い出。でも、焦らずにしっかりと営業を重ねていこうと考えていました。
半年ほどたったころ、ポツポツと常連のお客様が増えて来ました。

歌劇のお客様はカフェ利用が多く、ランチは、ご近所にお住まいのかたや、お仕事の休憩時間と思われかたの利用が多いです。休憩のかたは時間が限られるので、ワン・オペレーションでいかに手早く、美味しく出せるか？は大切にしていました。

お一人で、ご自身のお食事時間を楽しむかたが多い傾向でしたので、お客様との距離感を大切にしようという心がけました、お静かに過ごしたい方には、お会計の時のささやかな一言のコミュニケーションを。逆に、少し会話を楽しみたい方には、何気ない会話で、交流するようにしました。

「食堂」なの？「カフェ」なの？といった、使い方をオーナー側から限定するのではなく、お客さま自身が、心地よいお店の利用方法を決めていただけるように在りたいと考えています。



些事を大切に—身体に入れるものをひとつずつ丁寧に選び、お客様に届けたい。そんな想いのこもったメニューです

