

平成29年度  
採択

2017.7.19  
OPEN



## 1 Misaki coffee & roastery (ミサキ コーヒー アント` ロースタリー)

「開業から約2年経過しましたが、当初思い描いていたお店になりましたか？」

なりつつある、という段階でしょうか。もともと、「地域の方が集えるお店」「情報発信する場」を目指していて、「地域の方が集えるお店」としては、おおよそ当初思い描いていた形で営業できていると思います。ただ、「情報発信」という部分は、まだまだできることがあると思っています。

「情報発信とは？」

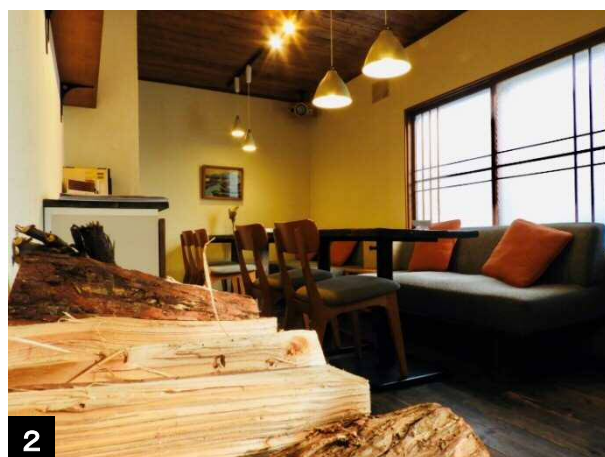
店舗を始めた時の大事な考え方として、「地域に彩りを提供したい」という思いがありました。そのための方法として、地域の方が自家焙煎珈琲を飲みながらくつろげる場、地域の方がワークショップや勉強会などを行う市民活動の場、わたし自らがコーヒードリップ教室やカフェシネマを開催することによる楽しみの場として、お店を営業・活用していくことで、地域に「彩り」を提供していきたいと考えています。

「これまでレンタルルームとしてはどのような活用事例がありますか？」

ヨガ教室、ハーバリウムワークショップ、フランス語・・・あと、お子さま向けに紙芝居が実施されたこともあります。基本的には、個人的な繋がりや、講師の方がお客様として来店された際にお話をいただいて、お店の雰囲気に合わせて利用していただくという流れが多いですね。

「映画上映会も検討中そうですね」

はい。私が以前、関東に在住していた際、そういったカフェがいくつかあって、良いなあと思っていました。もうイメージはおおよそ固まっているのですが、機材の選定等もあって、いつ始めようかと時期を見計らっているところです。楽しみにしています。



「映画が好きなのですか？」

それもありますし、文化的な匂いがするよう  
な取組をやりたいという思いもあります。店の  
色付けといいますか、雰囲気づくりや印象付け  
の一環として、くつろぎの空間をお客様に提供  
できればと思っています。

「なるほど。「くつろぎ」というのが1つテー  
マなのですね？」

はい。店舗の内装についても、1階は木のぬ  
くもりを生かした落ち着いた雰囲気意識しま  
した。2階の座敷は、お子様連れの団体のお客  
様にも多くご利用いただいて、子育てで忙しい  
お母さま方にもくつろいでいただけるつくり  
になっています。

「入口付近には焙煎機がありましたか？」

鮮度の高いコーヒーを楽しんでいただくため  
、少量ずつ自家焙煎した豆を使用しています。ま  
た、豆の販売もしているのですが、四百グラム

までは低額にて全国への簡易配送（ポ  
スト投函）も承っています。

「この辺りは、西のコンサ通り商店会  
のエリアだと思うのですが」

もちろん当店も会員になっています。  
勉強会に参加したり、お祭りに参加し  
たりと、そういった形で地域への貢献  
も行っています。また、商店会で知り  
合ったお店からジェラートを仕入れ、  
メニューに取り入れるといったコラボ  
レーションも生まれています。こうし  
た横の繋がりがあっていいのはありが  
たいです。

「お店の運営で大切にしていることは  
どんなことですか？」

「お客さんありき」ということを忘  
れないことです。お店として何を提供  
するかももちろん大切ですが、日々お  
客様に丁寧に接することを通して、少  
しずつお店の雰囲気づくりにつなげて  
いきます。そうした雰囲気も感じてもら  
い、うちのお店を気に入っていただ  
けると嬉しいですね。

（インタビュー日…令和元年12月11日）



1. コーヒーとオリジナルのデザート。
2. 薪ストーブに使用する薪と、落ち着いた雰囲気を意識した店内。
3. 焙煎機。少量ずつ焙煎し、鮮度の高いコーヒーを提供する。
4. 販売用のコーヒー豆。常時、8種類+1種類（スペシャルティコーヒー）を販売。
5. 仕入れ状況によりメニューが変わる人気のパスタランチセット（期間・数量限定）  
※写真は「南瓜とベーコンのクリームパスタ」



西区西町北18丁目5-14  
011-312-6710  
10:00~18:00  
日曜・祝日（不定休あり）  
Facebook / instagram