

## パーラートモミ

平成29年度  
採択

2017.11.10  
OPEN

―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？

開店した当初は、日々の営業だけで精一杯な面もあり、手探りな状態でした。営業面に慣れ始めてきた頃から、内装を少しずつ変えていったり、什器を整えたりと、自分たちのペースで常にお店を変化させてきています。お客さまにとって、より良い空間にするために、お店作りは今後も続いていくと思います。集客面については、常連の方が増えてきていますし、インスタの投稿を見たという方が遠方からお越しになることもあり、集客は増えてきていますね。

―宣伝はインスタグラムでされているのですか？

インスタグラムは、あくまでお店から必要な情報を発信するためのツールとして活用しており、宣伝を目的としておりません。毎月の営業日のお知らせや、新商品についてご案内することが多いです、宣伝につながる部分で言いますと、知人のお店にシヨップカードを置かせてもらったり、雑誌等から取材のお話をいただき、掲載していただくことが集客につながっているかと思えます。

―SNSの使用について、気を付けていることはありますか？

SNSは拡散力が優れているので、どのような方が見ても情報として誤解を招かない表現にするといったことには気を付けています。

―お店の雰囲気も含めて、お客さんが写真を投稿することも多いのでは？

投稿されているかどうかについては、特に確認しているわけではないのですが、お客さまが写真を撮っている姿は見かけることが多い



です。開業当初からSNSでの拡散などを狙ってお店作りやメニューづくりをしてきたわけではないのですが、インスタグラムを通じた集客にはつながっていると思います。

「なるほど。あえてSNSを意識したメニューづくりはしていないということですね。メニューについて、こだわりはどのようなところですか？」

「期間限定のパフェに関しては、季節の素材を使うこと」と、「食べ進めていくにつれて食感や味に変化が出るよう工夫していること」ですね。うちのパフェは量が多いので、食感や味の変化によって最後まで飽きずに召し上がっていただけるように考えています。また、素材が同じでも前年とは少し変化をつけるよう意識しましたね。その他の食事メニューについても、素材選びからこだわっていて、素材の良さを生かすという視点はとても意識しているところです。

「2階は使用されていないのですか？」

現在、改装中として、来年の春頃を目的に開放したいと考えています。解放後は、1階は食事中心、2階は喫茶専用スペースとして営業していく予定です。2階は、書籍や雑誌を拡充することで、ご自宅や職場以外の第三の空間としてお客さま各々の時間を過ごしていただけるような空間を提供していきたいと思えます。

「今後の展望は？」

2年目の今年は、大変多くのお客さまに当店を知っていただく機会が増え、集客につながることができました。3年目は、より安定した集客ができるように、開業以前から温めてきた新たな試みにも挑戦していきたいと考えております。春頃には2階も開放する予定です。また、新たにお越しいただくお客さまにもくつろいでいただけるお店となるよう、準備を進めていきたいと思えます。

(インタビュー日：令和元年12月13日)



1. パーラートモミの代名詞とも言えるパフェ。  
※写真は「林檎とくるみ、塩キャラメルのパフェ（期間・数量限定）」
2. 古き良き時代の純喫茶をイメージした店内。
3. 玉ねぎと人参をじっくり炒めたペーストをベースにしているライスカレー。  
※写真は「豚ロースカツ」をトッピング。
4. 当別町の鶏卵農家「Agricola（アグリコラ）」さんの平飼の有精卵を使用したオムライス



中央区南6条西23丁目5-6  
011-557-7186  
10:00~20:00  
(日曜・祝日 ~18:00)  
月曜、他不定休  
instagram