

特別な空間と、オープンな地域のつながり

Caprice.H (カプリスドットエイチ)

上市の特産加工品開発を行う「メデルケ」の経営母体であるオフィスH株式会社が2020年上市町和合にオープンしたカフェ&ダイニング「Caprice.H (カプリスドットエイチ)」。
シックでラグジュアリーな建物が印象的なこのお店が目指す「人が集う場所」としての今とこれからを店長の高野智永さんに伺いました。



人が集う場所



——開店の経緯を教えてください

このお店はオフィスH株式会社が運営しております、「地元である上市町に事業拠点を構えるとともに『人が集う場所』を作りたい」というオーナーの思いから始まりました。その過程で、空間デザイン分野や不動産分野の人材との出会いがあり、のちに「空間デザイン部門」と「不動産部門」が立ち上がることにもなりました。店内の家具・インテリアはすべて当社の空間デザイン事業部が手掛けたものです！カフェには、本社と「食品製造部門」の製造所も隣接してしまして、そこで製造された商品は店内でも販売しています。

——高野さんはお店の立ち上げから関わっておられたんですか？

はい。入社後少ししてから飲食部門「Caprice.H」の立ち上げスタッフの一員になりました。元々大学を卒業してから、京都の結婚式場でサービススタッフとして働いていたんですけど、富山に戻ったタイミングで縁があってオフィスH株式会社と出会いました。オーナーのやる気のある若手をバックアップしていく姿勢と、ビジョンに共感しての入社だったので、お店の立ち上げに関わることができてとてもワクワクしました。

オープン準備では食器の選定やオペレーションの構築など、簡単にはいかないことばかりでしたが、スタッフが協力してお店を作り上げていく過程は、今振り返るととても貴重な経験だったなと思います。

オープン時には“店長”という肩書をいただき、未熟ですが、周りのスタッフに支えてもらいながら毎日の業務にあたっています。

地域生産者との繋がり



—お店作りで心掛けられたことはありますか？

「うちでしかできないことをする」というのを意識しています。まずこの建物自体が、他にはない独自のものと自負しています。この空間をどうやったら活かせるかという視点と、地域の中で誰にでも開かれていて、気軽に楽しんでもらえるお店にしたいという思いを大事にしています。提供するメニューも当店ならではのものにこだわっています。

—具体的にどのように特徴を出しておられますか？

お米をはじめいろんな素材にこだわって、「これはカプリスでないと食べれないよね」と言って頂けるような工夫した料理を追求するっていうのは、うちのテーマになっています。

例えば今だと（取材時10月）郷土料理として食べられている「ずいき」をジャムにしてタルトを作るなど、地元の食材を活かしたメニュー開発を行なっています。



――上市の食材はよく使用されているんですか？

そうですね。ずいきの他にも、卵や生姜、里芋やカレーの鶏肉なども上市産です。これまでには上市産の里芋や、地域の福祉作業所の方が手摘みしてくださったよもぎを使ったスイーツも提供しています。パンも地元のサンタエンジェルさんに当店用に焼いていただいているものです！

――パンも上市で作られているんですね！上市産の食材を多く使っておられる中で人や品質の部分で感じられることはありますか？

地域の生産者さんはじめ関わる方皆さんすごく良くしてくださいますし、一緒に盛り上げたいという思いを感じる瞬間が多くて、それは純粹にありがたいなと思います。当社はもともとメデルケという食品製造の部門で地域の生産者さんとの親交があり、そこで仕入れさせていただいているものをカフェでも使わせてもらっています。上市産の食材をお届けできる機会が増えて、私たちもうれしいです！

あと、誤解を恐れずに言うなら、地元のものならなんでも良いというスタンスではなくて。例えばパンにしても何軒も回って、最終的に「うちに合うものはここだ」と思うものを選んでいきます。実際にお客様に召し上がっていただくものだからこそ私たちが妥協せず、品質の良いものを求めています。それで結果的に地元のものを多く使わせていただくことになっているので、上市町産食材の品質の高さを実感しています！

地域の中の「集える」場所



――接客の面ではどんなこととに心掛けておられますか？

外観のイメージから、緊張して入ってこられるお客様もいらっしゃるのですが、いい意味で印象を裏切りたいと考えています（笑）。お店もお料理も、ゆったり気軽に楽しんでほしいので、とにかくアットホームで親しみやすいと感じて頂けるような接客を心がけています。

――小さいお子さんを連れてこられる席もあるんですね。外から見るとこういう席があると想像できませんでした！

ありがとうございます。お客様も私たち自身も、楽しいとか面白いとかワクワクするとか、そんな風に思えるように良い意味でどんどん変化していきたいですね。

「カプリス」ってフランス語で「気まぐれ」って意味なんですけど、あえてひとつの形式にこだわるつもりはなくて。「これやってみよう、これいいよね」とか「こういうのもお客様に楽しんでいただけるよね」という、いろんなアイデアを形にしていきたいです。その先に、地域との接点なども広がっていくと思っています。



——上市で仕事をして面白いと感じることは何ですか？

上市に縁のある方が、当店の存在を通して上市をさらに好きになったり、足を運ぶきっかけになったりできることです。

実際来てくださったお客様から「上市にこんなところできると思わなかったから嬉しいわ〜」とか、町外にお住まいの上市出身の方から「実家の近くにこのお店ができたって知ってどうしても来たかったです！」というお声を聞いていると、上市町に新しい風を吹き込むことができたのかなあと感じています。富山市方面から大岩へ続く道路に隣接していますので、上市の観光にも貢献できたらうれしいですね。

——今後の展望は？

あと少しでオープンから1年を迎えますが、もっとお客様にとって身近な存在になっていきたいです。例えば地域の方に参加していただけるようなイベントができればいいなと思っています。

それから、オフィスHとしては空間デザイン部門、不動産部門、食品加工部門(メデルケ)、飲食部門(Caprice.H)に加えて、2022年秋ごろのオープンに向けてパティスリー部門も準備中です。それぞれが動き出していく中でさらに楽しんでいただけるものを提供していくことを、私自身も楽しみたいと思っています！

●取材者ITO's VOICE●

いち町民としては、この突如出現したおしゃれなカフェはどんなお店なのか、とても気になっていて、実際取材以前に食事にもいっていました。その時に感じたことは空間だけではなく、料理もこだわり抜かれているということでした。メインの料理に添えられた野菜が「ちゃんと」美味しいということ、またその時に頂いた「ずいきのタルト」の完成度の高さに、上市のカフェとしてのオリジナリティを追求しておられることが明確に感じられました。今回取材させて頂いて驚いたのは、料理人を含めたこのお店のスタッフがほぼ貼り紙だけで集まってきたメンバーであるということ。「縁の力」で実力あるスタッフが集まったということです。こういう不思議さも含めて、このお店がどんな「気まぐれ」を起こしてどのように町に波及していくのか本当に楽しみです！

● DATA ●

企業名	Caprice.H / 運営:オフィスH株式会社
住所	上市町和合31-2
電話番号	076-481-6291
ホームページ	https://caprice.h.officeh-inc.co.jp/top-caprice/ (カフェ) https://officeh-inc.co.jp/ (本社)
創業	2017年
代表取締役	廣田和彦
営業時間	9:00~18:00
事業内容	飲食事業 (Caprice.H)、食品製造事業 (Mederche)、不動産事業、 空間デザイン・オリジナル家具製作 (株)H.R.F Design Laboratory)