

小さなお店づくりから始める夢への一歩

BREEZY HEART

2021年1月竹鼻にオープンしたシフォンケーキのお店BREEZY HEART。長年住まいをしている古民家の一部をDIYも用いて改装し複業という形をとりながら日曜日限定(第一日曜日は除く)で営業し、オープン日にはほぼ完売となるこのお店を作り上げた経緯や、別の仕事をしながら少しずつ夢を形にしていく暮らし方について話を伺いました。



古民家を改修したお店作りのきっかけ



——開店の経緯をお聞かせいただけますか？

子ども2人が成人し、娘は富山市で栄養士・息子は東京で美容師とし働き始めたのを機に、今後自分は何をしようかなと考えたとき、息子がいつ帰ってくるかは別として、将来この家を改装して「カフェと美容室と農業体験ができるお店」をやりたいなと漠然と私の夢ができました。正社員として勤めている状態でしたが、そこに向けて今私ができることをやり始めようと思い、お菓子作りが好きだったのでシフォンケーキを作って販売しようと思いつきました。

2018年の9月に開業届を提出し、つるぎの味蔵さんで委託販売をさせていただくことになりました。その後、立山町にあるリノベーションの会社コノカさんに屋根修繕のお見積りを依頼したご縁がきっかけで、2019年6月から12月まではコノカさん敷地内にある「埜の蔵」で月2回限定カフェをさせて頂きました。

—家の修繕見積もりからカフェ出店のお誘いですか！

「いつかこの家を改装してカフェをやりたいんですよ」って話してたんですよ（笑）。そしたらそんなお話をいただけて。会社があるので週末だけの出店でしたが本当に良い経験になりました！

それが終わって、今度は自宅でカフェをやりたいなって思っていたところにコロナが流行り出して、一旦諦めたんです。

—その時諦めたのに結果的に開店されていますが、何かきっかけがあったんですか？

雨漏りが発端です（笑）。

2020年7月に大雨が降った時に家の中が水浸しになるくらいに酷い雨漏りがあって、それをきっかけにこれは直さなきゃだめだなと。どうせ修繕するのならカフェではなくテイクアウトのお店を作ろうと予定を変更して改装する事にしました。家に後押しされた形でお店をやる決心がつかしました。

以前お世話になった、コノカさんに屋根・外装工事を依頼し、内装は大工である父に施工してもらい、自分でも漆喰塗りなどDIYしました。お店をやるんだったら製菓についてきちんと学びたいなと思って、オンライン授業で製菓理論を学びました。その先生には製菓理論をはじめ、集客方法、お店を開業するノウハウなども教わりました。その中で「SNSでの発信は毎日した方がいいよ」とアドバイスをもらい、積極的に発信していくようになりました。

SNS発信でファンを獲得



—どのようなアドバイスだったんですか？

お店や商品に関することを日々発信していくことも大事だけれど、お店の由来やお店ができるまでのリノベーション過程も発信していくといいよとアドバイスいただきました。

先生が毎回チェックされていて…この記事はNGでしょ！とダメ出しをされたこともあります（笑）。その時は即削除しました。



—それによって何か反応や変化はありましたか？

実際それでフォロワーも増えて、開店したとき、面識のない方でもみなさん私の情報を知っておられて（笑）

この前も製菓理論の先生の繋がりで、私に会って話がしたいと言う方がおられ、なんと石川県からご来店されました！

—そう考えるとSNSの発信ってすごく大事なんですね。

すごいですよ。「インスタ見て来ました」、「気になってました」って。いまだにおられますよ。

—現代の店の一つのモデルといってもいいですね。

Instagramやってなかったら、こんなにお客様が来られなかったでしょうね。オープンの日も本当にたくさん来ていただいて、すごいなって感じました。今は程よい感じで落ち着いてきています。

それでも毎回思います。これだけ作って残るんじゃないかって。

—毎回来てくれても不安になるんですね。

必ず来てくれるっていう保証はないですから。だから飽きないように同じものばかりではなくて、季節のフルーツを使って日々変化していかないと！と思っています。つるぎの味蔵さんでの販売経験で、季節に応じて売れる商品が違うことに気づけたことがとても良い経験でした。

—開店前にシフォンケーキの販売とカフェの経験もあって、なかなかないですね。

そうですね。とてもラッキーでした！そのラッキーな出来事が起こったのは、いろいろな方に自分のやりたいことを話していたことが良かったのだと思います。人に話をする夢が実現するっていうじゃないですか！（笑）

古民家を改修したお店作りのきっかけ



——開店後もずっと会社に勤めておられるんですね？

月曜日から木曜日まで8:10から17:00までの経理のパートをしています。金曜日と土曜日が仕込みで日曜日にお店を開いています。

——会社の反応はどんな感じでしたか？

最初はびっくりした様子でしたが、就業規則を変えて「副業」をOKにさせていただいて、正社員だったのをパートにさせていただきました。両方やることで会社のありがたみも分かりますし、そのおかげで自分のお店のことに打ち込めていると思います。

——今複業っていうのが結構一時に比べて推奨されてるところもあると思うんですけど、そういう人に一言アドバイスするとしたら？

もちろん勤め先の理解が必要だと思いますが、やろうと思ったことはやった方がいいよって伝えたいですね。

私もいきなり始めたわけではなく少しずつ前に進んでいる感じです。

でもやらなかったらその気持ちって押さえられて消えていくんですよ。

「やりたい」って思った時は本当にやった方がいいって私は思いました。

両方やるって大変ですけど、「美味しかった」っていう言葉が本当に嬉しくて、どれだけ疲れていても「本当に良かった、また頑張ろう」という気持ちになれます。



—今後の展望をお聞かせください

10年計画で、次は蔵を改修して音楽室にしたいと思っています。そのためにクラウドファンディングにも挑戦してみたいです。それから農業体験もできるようにしたいですし、あとは古民家の残りの部分を美容室にしたいと思っています。それは息子が戻ってきたら話ですけど・・・色々構想があるんです（笑）！

そしたら、この家が守られていって次世代に繋がるじゃないですか！

お嫁に来た時は、こんな古い家残してもだめだから壊せばいいのにな～と思っていましたが、歳をとるにつれて「今時こんな家作れないな、残したいな」と思うようになりました。

新築だと部分的に変えるって訳にはいかないけど古い家なら自由に変えていけるし、それを楽しめばいいんじゃないかなと思っています。そしたら空き家もどんどん少なくなりいいですよ！リノベーションは楽しいですよ！

あとは人が集まるっていうのもこの家にとっていい事だと思います。お客さんが来られるから掃除もしなきゃいけないし、綺麗に維持していくことができるんだと思います。

最後に一言・・・夢に向かって少しずつですが前に進んでいこうと思いますので今後とも応援のほどよろしく願いいたします！

●取材者ITO's VOICE●

はじめて酒井さんにお会いしたのは現在の職場の前におられた上市町観光協会でした。その頃からTシャツのデザインをされたりチラシのデザインをされたりとご自分の手でイメージを形にすることを楽しんでおられたことを思い出します。「こんなことができたらいいな」を純粹に形にしていくアクションを常に起こせるバイタリティーは私自身もこの取材を通して刺激と学びをいただきました。今後どんな想像を形にされるのか本当に楽しみです！

●DATA●

企業名	BREEZY HEART
住所	上市町竹鼻153
電話番号	090-1638-3645
ホームページ	https://breezyheart25.com
代表取締役	酒井 真子
事業内容	シフォンケーキ製造・販売
営業時間	11:00～売切れまで
営業日	第1日曜日を除く日曜日