

COLUMN

チャレンジカフェが果たす役割

クレオ・チャレンジカフェは、クレオ大阪スタッフの方の提案により2007年に実現しました。半年間家賃・光熱水費3万円（当初は2万円）で自分のお店が持てるシクミは当時でも画期的でしたが、15年、30期と続いたことは、このシクミが世の中のニーズに合っていたからこそだと思います。

僕は店主の選考、コンサルティングやカフェ講座の講師という形で伴走させていただきました。その間感じてきたのは、カフェ開業を目指す店主の動機は「飲食業」から「場づくり」にシフトしてきているということです。自宅でカフェ、お店の定休日を間借り、手作り市に出店、シェアカフェで営業というように、無理のない形でカフェに関わるライフスタイルを楽しむ人たちも増えてきています。

チャレンジカフェの掲げているミッションは「開業支援」です。実際に13名の方がこれまでにその夢を実現させてきました。一方で、ここでいろいろ試してみた結果、本当に自分がやりたいことを見極め、新たな道を歩み始めた方々もおられます。それもまた大事なことだと思っています。

「人生の一時期にカフェと関われるシクミ」として、チャレンジカフェが今後もその役割を果たし続けることを願っています。

山納 洋

大阪ガスネットワークカンパニー株式会社
都市魅力研究室長
common cafeプロデューサー



大阪ガスで、都市開発や地域活性化に携わりながら、中崎町の日替わり店主カフェ「common cafe」、譲り店「ニューMASA」、芦屋ロックガーデンのシェアカフェ「六甲山カフェ」などをプロデュースしている。

WHAT'S CHALLENGE CAFE?

CONCEPT

- ①女性のチャレンジを応援
…起業、再就職、社会貢献などを後押し
- ②「学び」から「実践」へ
…座学の学びから開業という出口を見据える
- ③利用者ニーズ・満足度と施設の機能・性能の向上
…ベビーカーを押して、親子でゆっくりできる
クレオにいる間、ホッとできる
- ④市民協働の新しい形
…運営者は講座を修了した市民
設計者もクレオ大阪の起業支援事業出身の市民

ABOUT

カフェ運営にチャレンジしたいと考える女性が半年間、カフェの経営を経験する場です。カフェの名前やメニュー、価格、室内インテリアなどは運営者自身が決めることはもちろん、仕入れ・在庫管理・接客などのしかたや経営ノウハウを蓄積し、実務経験を積むことができます。期間中は専門家のコンサルを無料で受けられるほか、スタッフが随時運営をサポートします。

運営者はカフェ開業チャレンジ講座修了生から選考を経て選ばれます。チャレンジカフェは、講座で学んだ知識を生かせる場を提供しています。

INFORMATION

詳しくはこちら

〒543-0002
大阪市天王寺区上汐5-6-25

☎ 06-6770-7200

<https://www.creo-osaka.or.jp/o-challenge/cafe/index.html>



クレオ大阪中央

カフェ開業チャレンジ講座

チャレンジカフェ



「カフェを始めたい」
夢をかなえる一歩を後押し。

VOICE

活躍する卒業生たち

坂本 恵美子 さん 第29期チャレンジカフェ Cafeリピート オーナー



大阪市東成区で
カフェ開業予定。

@cafe_repeat.2022

子育てで疲れた時、おいしいコーヒーに癒され「明日からまた頑張ろう」と気分をリフレッシュしていました。疲れた人がちょっと元気になれるようなカフェを作りたい。そんな思いからチャレンジカフェに応募しました。

飲食店での勤務経験はあるものの、仕入れに経理、メニュー開発に接客...などで毎日くたくた。とにかく体力が必要な仕事だと日々実感します。それでも「おいしい」「また食べたい」と言ってくれるお客さんがいるから頑張れます。私自身も子どもも、昔から添加物が苦手だったこともあり、添加物を控えた食事や、低アレルゲンに興味を持ち、独学で勉強。ルーを使わないカレーや米粉のおやつといったメニューの開発に取り組んでいます。公共施設なので、気軽に立ち寄ってくれる方が多く、「開業したら食べに行くね」と声をかけてくれる方もいて励みになりました。

重枝 弘子 さん 第28期チャレンジカフェ Cafe emu オーナー



2022年11月～
大阪市旭区高殿
6-8-18で営業

@cafe_emu

遠くに見えた夢に近づいた。チャレンジカフェでの運営を終え、自宅での開業準備に励む今、そう実感しています。以前は家族から「無理だろう」と言われていましたが、半年間やり遂げたことで本気度が伝わり、今では心強い味方です。

コロナ禍のピーク時は館内の人の出入りが減り、気分も落ち込みました。でも、常にクレオ大阪のスタッフの方がサポートしてくださり、一人ではないという安心感がありました。

チャレンジカフェ終了後、自宅の改装を具体的に考える中、「60代の自分があとどれくらい元気に働けるだろう。やっぱり辞めようか...」と諦めかけていました。そんな時、チャレンジカフェや講座の先輩方が、年齢に捉われず、パワフルに挑戦する姿に背中を押されました。「自分のペースでやったらいい」「後悔しない人生を」。先輩からのエールを胸に、これからも前向きに挑戦し続けていきます。

小柳 佐智子 さん 第27期チャレンジカフェ れんげ堂 オーナー



2022年6月～
大阪市阿倍野区
昭和町1-14-29
botanにて営業

@rengedopan

チャレンジカフェの運営中は、迷うことや気付かないこともありましたが、クレオ大阪のスタッフの方々に足りない部分を補っていただき、充実したお店にすることができました。運営終了後も、今の私の状況に沿った情報を教えていただくこともあります。クレオ大阪は「チャレンジする気持ちを持っているといいのだ」と思わせてくれて、背中を押してもらえる場所です。

オリジナルのものを作ることができ、それを気に入ってくださるお客様がいらっしゃって繰り返し来店していただけることに大きな喜びを感じます。そのことで、初めて自分の存在している意味や価値を感じることができたように思います。根本的に作るのが好きなので、黙々ともの作りができる楽しさも味わえています。

その場で作ったものを並べて、お客様は実物を見て買って食べてくださいます。お客様一人ひとりとの、リアルで確かな関係がお店にはあります。

現在は、兼業で週1回シェアキッチンでのカフェを営業しながら、実店舗（パンの製造販売）を持つことができるよう方法を模索中です。長年職業としてきた大好きなパン作りを生涯し続けること、将来は「おばあちゃんのパン屋」になっていることを夢に見ます。

神崎 知子 さん 第22期チャレンジカフェ CAFEもこ オーナー



2019年3月～
伊丹市東有岡1-
18-1 Gサン伊丹
駅前ハイツにて
営業

@cafe_moko_coffee

チャレンジカフェでは、起業に向けてココロを成長させ、覚悟、開業の勇気を持つことができました。いろんな方に感謝した期間でした。開業後も「クレオ大阪中央フェスタ」や「わいわいサタデー」といったイベントに出店し、クレオ大阪に関わり続けています。イベントは、初心に戻り、パワーをもらえるひととき。新作の作成意欲が湧いたり、パッケージ等の市場調査もできたりと、貴重な時間です。

リピートしてくださる方、お客様の笑顔を見たときにやりがいを感じます。

錦織 恭 さん カフェ開業講座修了生 恭にゃん弁当



2021年10月～
弁当の販売や
マルシェなどで
活動

@amezaikukyo2

飴細工師として活動していましたが、コロナ禍でイベントが激減。新たな活路を求めて、カフェ講座に通いました。専門家から資金計画や開業までの手続きについて学べたことはもちろん、試作品の感想を言い合ったり、おすすめのお店について情報交換したり、受講者同士の交流も刺激になりました。その後も、クレオ大阪では、子ども向け飴細工教室を開催するなど、活動の場として利用させていただいています。

修了後は小さなお店で、弁当や惣菜、お菓子を販売しています。遠くからわざわざ買いに来てくれる人や「この弁当じゃない」と求めてくださる人の存在に、パワーをもらっています。マルシェ出店などにも積極的に取り組んでいます。

股関節の手術を経験したことがきっかけで、健康について意識し始め、玄米や塩など食材にこだわっています。最近母が亡くなったのですが、いつも忙しそうで自分の身体のこととは後回しでした。そんな人の、からだもこころも栄養が満ちあふれるような料理を作っていきたいです。

杉本 紀美子 さん カフェ開業講座修了生 焼喜菓子kokeka



2016年～
ミオソラマルシェ
や四天王寺
わつか市など出店

@kokekakiiki

カフェ講座で得た一番の財産は、同じような目標を持つ方々とのつながりです。特に講師の一心茶房（※）オーナー・清水すがたさんとの出会いがとても大きなものとなりました。沢山のご縁や、教えていただいたことは、今もかけがえのないものとなっています。

今は、自宅で菓子製造許可を取り、マルシェや委託販売などで手作りの「焼喜菓子」を届けています。着色料不使用、食材の自然な色合いで素朴な風味が持ち味です。あれこれ思い描いて形にしたものが売れた時は、とにかくうれしいです！今の仕事を一生続けられることが夢です。

（※一心茶房...大阪・難波の古民家で16年間カフェを営業し、2022年秋から滋賀県長浜市に移転予定）