

クレオでエンパワーした女性たちの活躍 ～カフェ開業への歩み～



クレオ大阪では、女性のチャレンジを応援する事業として、カフェ開業に向けたノウハウを学ぶことができる「カフェ開業講座」を開講するとともに、カフェ経営を体験できる「チャレンジカフェ」（「カフェ開業講座」修了生を対象に運営者を選考）を開設しています。
今回、カフェ開業の夢を叶え、オーナーとして活躍する2人の女性にお話をうかがいました。



「パンとカフェ 花麦」 オーナー 藤井 花緒里さん

プロフィール

藤井 花緒里さん(ふじい かおり)
チャレンジカフェ12期(平成25年4～9月)運営者
クレオ大阪中央「カフェ開業チャレンジ講座」(平成24年5～7月)修了生

平成27年10月、大阪・阿倍野に「パンとカフェ 花麦」をオープン。「手作りを楽しむ」をコンセプトに、店づくりから自家製天然酵母のパンまで、手作りにこだわる。

パンとカフェ 花麦
http://ameblo.jp/hanamugi-cafe/
大阪市阿倍野区阪南町1-8-5 ☎06-6622-0451
長屋をリノベーションした趣あるカフェの看板メニューはフルーツや麴から採取した自家製天然酵母のパン。店内に並ぶインテリアファブリック、カトラリーなどもオーナーの手作り。

運命を変えた天然酵母パン

昔からモノづくりが好きで、会社員として働いている時から「何かを始めたい」と漠然とした思いを抱いていました。出産を経て会社に復帰した頃に天然酵母のパン教室に通い始めたのが9年前。天然酵母パンの奥深さにどっぷりとハマリ、パンを焼くことに夢中になりました。クレオ大阪中央の「カフェ開業チャレンジ講座」の存在を知ったのは、クレオ大阪のメルマガだったと思います。(現在、メルマガは配信していません)いざ受講してみると、カフェを開業するにあたっての運営のあり方や立地条件など勉強になりましたが、一方で、その難しさや厳しさといった現実的でシビアな話も多く、正直「しんどいかもなあ…」と感じたこともありました。「カフェ開業チャレンジ講座」を受けたあとに会社を退職し、パン屋でアルバイトをするなど自分なりに経験を積みました。

まずは店と自分を知ってもらう

「チャレンジカフェ」に応募したのは、カフェを開業するならこの経験はきっと無駄にはならないと感じたから。「長い人生の半年だけやねんからまずはやってみよう」という気持ちでした。「チャレンジカフェ」では、売り上げよりも人とのつながりを作ることを大切にしていました。カフェを運営する上で、たとえ料理の腕に自信があっても、たくさん経験を積んだとしても、人とのつながりがないと店の存在すら知られることなく、最後には成り立たなくなってしまうからです。私の場合は本当に素人だったこともあり、「人が人を呼んでくれる」という思いはとくに強かったですね。



開業を支えてくれた仲間たち

「チャレンジカフェ」を終えたあと、日替わりオーナー制のカフェなどで経験を積み、カフェを開業した時は会社を退職して3年が経っていました。戦前に建てられた長屋を改築し、できるだけ手作りのカフェにしたかったので、セルフでペンキを塗りました。その時に手伝ってくれたのがクレオ大阪で出会った仲間や、カフェで出会った人たち。今でも当時の仲間がお客さんを連れて来てくれますし、近隣の店とつながりイベントで協力し合うなど、交流が続いています。

「チャレンジカフェ」では「資金を貯めたい」、「経験を積みたい」など、それぞれ掲げた目標を成し遂げることができれば半年間は有意義なものになります。私の場合は「人とのつながりを作りたい」というコンセプトでやり切れたからこそ、今があるのだと思います。



「学び舎 パン屋 あかねこ」 オーナー 岡本 織華さん

プロフィール

岡本 織華さん(おかもと おりか)
クレオ大阪南「おうちカフェ講座」(平成27年5～7月)修了生

平成28年2月、大阪・平野区に「学び舎 パン屋 あかねこ」をオープン。多目的に利用でき、おとなから子どもまで地域の人々が集まる空間作りを心がける。

学び舎 パン屋 あかねこ
http://r.goope.jp/akaneko
大阪市平野区長吉長原4-16-3 ☎090-1914-2435
手作りパンの販売に加えて、小学生には放課後の学び舎として学習塾を、おとなにはパン教室や料理教室、ヨガといった習い事が楽しめる多目的カフェ。パンの販売日はHPにて告知。

小学校の教師から転身を決意

以前は小学校の教員として7年間働いていました。長原に移り住んだ当時、界隈に好みのパン屋がなく、自分でパンを焼き始めてみたのです。近所の方に差し上げると「次はこんなパンも焼いてくれない？」とおっしゃってください、「お客さんのリクエストに応えられるようなパン屋を始めたならやっていけるかも」と考えるようになりました。2人目出産時の育児休業中にパン教室へ通い、そのまま教師を辞め2年ほど週に1度開店するパン屋を続けました。

もうひとつ、教員を辞めてからは小学生向けの学習塾がやりたいという夢があり、店を構えるなら平日の午前中はパンを焼き、夕方からは子どもたちが集う塾として、土日はおとなが集うカフェとして利用してもらえる多目的スペースを作りたいと思うようになりました。

講座を通して信念がクリアに

多目的スペースに最適な今の物件が見つかり、カフェ開業がいよいよ現実味を帯びてきた頃に、技術を磨くためにクレオ大阪南の「おうちカフェ講座」に申し込みました。私はパン屋の経験があったので仕入れや運営といった部分のおさらいにうってつけでした。また、ある日、みんなの前で2分間のスピーチをする機会があったのですが、話す内容を考える中で自分の信念がよりクリアになり、頭の中を整理することができました。一方でうまく言葉にできない部分は自分の中で具体的なプランがまだ固まっていない証拠だと自分の考えの甘さに気付かされることもありました。ターゲットを絞り、より具体的な目的を持って運営することの大切さを改めて感じるすることができました。



支え合える仲間に出会えたのが財産

「おうちカフェ講座」で、もっとも刺激を受けたのは、同じ夢を持つ仲間と目標を分かち合えたことです。夢を語り合える存在は、意外と周りにいないもので、当時の仲間との出会いは大きな財産になりました。今年の2月からカフェをオープンしてから手伝いにきていただいたり、「おうちカフェ講座」で出会った方に当店のレンタルスペースで料理教室を開催してもらったりと、今でも支え合っています。相談すると「本当に元は取れるの？」と冷静なアドバイスをもらえるのもありがたいですね。運営や具体的なことを学ぶのはもちろんですが、支え合える友だちができる場としてもベストだと思います。

「カフェ開業講座」とは？

カフェ開業をめざす女性を対象に、事業計画の作成から、立地、メニュー作成、運営のあり方を学ぶことができる講座。クレオ大阪中央では、「カフェ開業チャレンジ講座」として、クレオ大阪南では、「おうちカフェ講座」として開講しております。

「チャレンジカフェ」とは？

カフェを開きたいという夢を持つ女性が、クレオ大阪中央内にあるカフェの運営者となってカフェ経営を体験できるインキュベーション施設(運営期間:6か月)。クレオ大阪で実施している「カフェ開業講座」の修了者から公募し、選考によって運営者を決定します。

詳しくは

チャレンジカフェ第18期運営者

田中 久美子さん

チャレンジカフェオープンしています!

カフェ名
「TEA STAND KUUKUMA」

おいしい紅茶を楽しんでいただきたいという思いのもと、紅茶と紅茶にあお菓子を提供させていただいております。当店オリジナルの豆乳をつかったアレンジティーや夏季限定のティーソーダなど、様々な紅茶の楽しみ方を提案していきたいと思っています。当店自慢のさくさくスコーンや、季節のシフォンケーキ、スコーンつきのサラダランチなどのフード類は、素材の風味を生かした優しい味をめざしています。みなさまのご来店を楽しみにお待ちしております。

