



つながるば。

利用者座談会レポート Vol.2



シェアキッチンから生まれる お客様の笑顔や温かいつながりが 未来に一歩踏み出す力をくれた



「PORK BELLY CANTEEN
豚バラ食堂」店主
角田高之さん・絵梨奈さん



「THE GATE BY HEY COFFEE」店長
相野谷大輔さん



「smile eat」店主
佐藤ハタエさん(写真右)
山本ゆかりさん(写真左)

インドカレー店で料理の経験を積みながら、インドを旅してスパイスの学びを深めてきた高之さん。自分のお店を持つための一歩として、2021年2月より、香辛料を使った豚肉ごはんのお店、「PORK BELLY CANTEEN 豚バラ食堂」をオープン。美容師として働く妻の絵梨奈さんとともに、毎週日曜に(月3回)営業

専門学校でコーヒーを学んだ後、飲食業界に。和カフェで抹茶の世界を経験するも、やはり大好きなコーヒーを極めたいとスペシャルティコーヒー専門店の『HEY COFFEE』に転職。バリスタとして活躍。2020年11月、2号店となる『THE GATE』の店長に抜擢され、「つながるば。」にて毎週金・土に営業

2020年11月。リノア北赤羽に誕生した、レンタルスペース＆シェアキッチン「つながるば。」では、こだわり抜いたコーヒー専門店やテイクアウト専門店など、地域の個性あふれる飲食店が日替わりで出店しています。「利用者座談会レポート」第二弾の今回は、業務用シェアキッチンを使って出店にチャレンジした、3つのお店の方々をお呼びしてクロストークを開催！ それぞれどんな想いでお店を始めたのか？ 実際にお店を運営してみて、どんな感想を抱いたか？ 自身の変化や成長を含めて、実体験を語ってもらいました。



自分のお店を持つ第一歩として

シェアキッチンでの出店を決意

——「つながるば」でお店を出店したきっかけについて教えていただけますか？

相野谷

戸田公園に「HEY COFFEE」とい

うスペシャルティコーヒーの専門店がありまして。今回、「つながるば」がオープンするにあたって、お声をかけていただき、2号店となる「THE GATE」を出店することになりました。

僕はこれまで「HEY COFFEE」で「バリスタとして働いていましたが、思いがけず2号店の店長を任せられることに。2020年11月のオープン時より、毎週金・土に、スペシャルティコーヒーを中心としたドリンクメニューをフード、スイーツを提供しています。

角田（高） 私は以前、インドカレー店で働いていました。退職後、インドを旅してから別の飲食店で働くことを思っていた時に、コロナの感染が広がり、やむなく旅行は断念することに。新たな飲食店に転職するのもコロナ禍では難しく、この先どうしようと考えていた時に、近所に「つながるば」ができたことを知ったんです。

いずれは自分のお店を持ちたいと思っていたため、その第一歩としてシェアキッチンで週1からお店を始めるのもいいかなと。2021年2月から毎週日曜日に（第4日曜は除く）、豚肉を使ったごはんもののテイクアウト専門店、「PORK BELLY CANTINE」をオープンしました。

覚えています。

私は普段、美容師の仕事をしていますが、フリーランスなので自由にお休みが取れるんですね。将来的に彼と一緒にお店をやりたいと思つてるので、その予行演習のつもりで働かせてもらっています。

山本

ご夫婦でお店をやられてるなんて、素敵ですね。うちは、母と一緒に3ヶ月限定で、「smile eat」というお店を毎週木曜に出店していました。母はパウンドケーキとケーク・サレを、私はかつお節を使ったおむすび弁当を作つて、ティクアウトのみで販売していました。

私も「つながるば」のおしゃれで開放的な空間を一目見て、「ここでお店を出したい！」と胸が高鳴つて（笑）。短期間でもキッチンを借りられる手続き、これは申し込むしかないと出店を決めました。実は今回、出店したのは、母にお店をプレゼントしたいと思ったからなんです。

——お母さまにお店をプレゼントしたんですか！ ゼひ詳しく聞かせてください。

母に自分の人生を謳歌してほしい
「一緒にお店をやろう！」と提案

山本

母は学校を卒業してからずっと働き詰め

で、仕事や人間関係でも度々苦労してきました。心身ともにかなり疲弊していたので、「もう十分、人のために働いたし、これからは自分の人生を生きてほしい。会社を辞めて自分の好きなことをやりなよ」と伝えたんです。ところが、母は「退職なんて考えられない。辞めるに辞められない」

日って、「THE GATE」さんが営業していたんですね。なんておしゃれなコーヒー屋さんなんだろうと感激して、夫と「こんな素敵なかん場所で出店できたらいいね」とワクワクしたことを

じゃないかと思いついたんです。

佐藤 娘から「お店をやらない？」と提案された

時は、開いた口がふさがりませんでした（笑）。だって、「プロでもないのにお店なんて出せるわけないじゃない」と思つていましたから……。

でも、こちらに見学に来た時、キッチンが短期間でも利用可能で、しかも「菓子製造業許可」も取得しているからすぐに販売できると伺つて。「本当に叶えられるんだ！」と舞い上がつてしまいました。会社を辞めるのもお店を始めるのも、私にとってはすごく勇氣のいることでしたが、「娘がせっかく用意してくれたプレゼントを受け取らないわけにいかない。この場所から人生を再スタートしよう」と心に決めたんです。

間でも利用可能で、しかも「菓子製造業許可」も取得しているからすぐに販売できると伺つて。「本当に叶えられるんだ！」と舞い上がりてしまいました。会社を辞めるのもお店を始めるのも、私は時間帯は、主に住民の方が新聞を読みながらコーヒーを楽しんでいたりとか。客席にWi-Fiやコンセントもあるのでリモートワークをされる姿もよく見かけます。お昼になるとママさんたちがつかの間の休憩をしに来られたり、土曜日はご家族でランチを食べに来られる方も目立ちます。

山本 住民の方はもちろん、地元の方も多くいらっしゃいますよね。ある時、お店が終わって帰り支度をしていたら、近所の方が「間に合つた！ 残り全部ください！」と駆けつけてくれた時は、ジンと来てしました。

相野谷 それは嬉しいですね。お天気がいい日は、地元の方たちが川沿いの散歩やサイクリングの途中にぶらっと寄ってくれることも多いですね。ドリンクを片手に川べりに座つてひと休みされている方もいたり、のどかでいい光景です。



(photo by smile eat)
母・ハタエさんが丹精込めて作ったパウンドケーキとケーキのおかずケーキ。オープン初日はかつお節のおむすび弁当をはじめ、パウンドケーキ40個が1時間で完売

——お話を伺つて、胸がいっぱいになりましたね……。みなさん、お店を始めてからどんなお客様が多くいらっしゃいましたか？

角田（絵） 私たちのお店は、住民の方が多くいらっしゃっている印象です。メニューをオーダーされた後、「また5分後に来ますね！」とか、

部屋に戻つてお金を取りに行つてきます！」といふ方もいて、気軽に立ち寄りただいてい

——お話を伺つて、胸がいっぱいになりましたね……。みなさん、お店を始めてからどんなお客様が多くいらっしゃいましたか？

ガラス張りの開放的なキッチン
窓を開ければお客様とも会話が弾む

——「つながるば」のシェアキッチンや空間の使い居心地はいかがですか？

角田（高） キッチンがガラス張りで、窓も大きいので、開放的で気持ちがいいです。飲食店の厨房は窓がなくて、室内が暗いことが多いので（笑）。

確かに飲食店のキッチンって、基本的に裏にありますもんね。キッチンの大きな窓から外

にいるお客様と会話がでたり、オーダーを受けたりできるので、スマーズに勤けるのがいいです。

角田（絵） 私は建物のエントランス付近に植えられている、かわいらしい植物にいつも癒されています（笑）。住宅地ということもあって、街中のようにごみごみしていないですし、川や緑に囲まれているのもゆったりした気持ちにさせてくれます。



陽の光が差し込む、明るくて機能的なキッチン。お店正面の大きな窓を開けることによって、外から直接お客様のオーダーを受けたり、商品の受け渡しができたりと便利



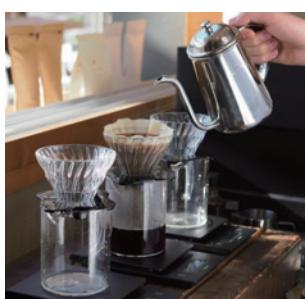
建物のエントランス付近では、「ソルソファーム」さんがデザインした、センス溢れるかわいらしい植物たちがお出迎え。お店の行き帰りの道のりで四季折々の緑や花が楽しめる

嘗してみて、「ここが大変だな」と思うところはありましたか？

相野谷 オープンして半年以上経つて感じたことなのですが、天候によって人出に影響が出やすいということでしょうか。開放的でロケーションがいい分、雨や風が強い日はその良さを感じられにくくなってしまうのが難点かなと。

だからこそ、雨の日に来てくださったお客様に満足してもらい、再訪してもらえるように心を込めて提供する。また、楽しい企画やイベントを開催して、雨の日でも行きたくなる工夫をする。それらが大切なと思っています。

今考えているのは、本店で行っている「オトナバリースタクラブ」という「コーヒー教室」をここでもやりたいなと。講座というより、部活のように「コーヒーのおいしい淹れ方をひたすら特訓する場なんですが、そうした楽しいコンテンツでコーヒー好きの仲間を増やしていくけれどと考えています。



世界的にも希少な浅煎りのスペシャルティコーヒーを使用。苦味が少なく、フルーティな味わいで、コーヒーが苦手な人も好きになることが多いそう。バリスタが一杯ずつ丁寧に淹れてくれる

3ヶ月間だけの夢のような時間 「生きるつていいもんだ」と思えた

— お店を運営されて、どんな変化や成長を感じましたか？

角田（絵） これまで漠然としていましたが、今は夫婦でお店をやっていくイメージがしっかりと湧きましたね。お客様が喜んでいる姿を見て、「旦那さんの作る料理っておいしいんだ！」って改めて実感できたのも良かったです（笑）。

商品として提供できるレベルのものなど客観的に理解できたことで、自信が湧きました。

角田（高） 実はもう一つ、別のシェアキッチンを借りて出店することにしたんです。キッチンが変わると動き方も変わってきますし、地域に

よってお客様の層も異なります。経験値を高めることができるので楽しみです。

(裏面へ続く→)

Recommended Food

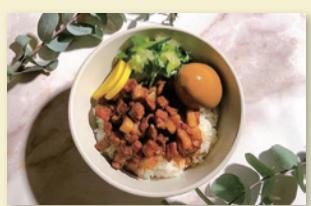
Lunch & Drink



(photo by THE GATE BY HEY COFFEE)

THE GATE BY HEY COFFEE

浅煎りのスペシャルティコーヒーで作ったラテや、季節の食材を使ったサンドイッチ・スイーツも人気。金・土の営業日を目がけて来店するファンも多い。「タイ料理やハンバーガーなどバラエティに富んだフードメニューとのコラボも楽しみにしてくださるお客様が多いです」(相野谷さん)



(photo by PORK BELLY CANTEEN 豚バラ食堂)

PORK BELLY CANTEEN 豚バラ食堂

台湾料理のルーロー飯や、インド風の炊き込みごはん、ポークビリヤニなどスパイスを効かせた豚肉ごはんをテイクアウトで販売。インドカレー店で経験を積んだ店主ならではの、香辛料の技が絶妙と地域で評判に。「口コミでリピーターの方も増えてきて嬉しい限りです」(角田夫妻)



(photo by smile eat)

smile eat

生産者さんこだわりのお米とかつお節で作った、削りたてのかつお節おむすび弁当をはじめ、お出汁のドリンクや、お母さんお手製のバウンドケーキ・ケーク・サレも大好評。「売れ残るかなと思いつきや、毎回完売するのでびっくり(笑)。心温かいお客様に支えられています」(山本さん)



夫婦二人三脚で、お店を切り盛りする角田夫妻。美味しさをどこまでも追求する職人気質な高之さんと、ほんわか柔らかい接客でお客様の心を和ませる絵梨奈さんはベストコンビ

(↑今面の続き)

相野谷 北赤羽という地域の特性として年齢層が幅広く、若い方からファミリー、シニア世代まで、様々な年代の方が来てくださいます。

通常の飲食店だとターゲット層が狭まれてしまふことが多い、一つのお店でいろんな世代の人たちと関わりを持てる機会はなかなかありません。その分、コミュニケーションをとる上ですごく鍛えられているなど感じます。「smile eat」さんは、3ヶ月お店を出してみていかがでしたか?

佐藤

私にとっては夢のような3ヶ月だったなとしみじみ思います。長い間、働いてきて、心も体もしんどくて、「私、このまま人生終わっちゃうんだろう」とあきらめかけていました。でも、こうして自分のお店を出してお客様と触れ合ったり、美味しいと喜んでくれる姿を見たりしたことで、「人生って楽しいんないんだな」「生きるついいもんだな」と思うことができました。娘と「つながるば」という場所に救つてもらつたと思います。

山本

そう言ってもらつて、良かった。「smile eat」と名付けたのは、お客様だけじゃなくて、母に一番に笑顔になつてもらいたかったから……。

コラボイベントに全国お雑煮祭り 楽しい企画で出会いをつなげたい

— これから「つながるば」でどんなことをやってみたいですか?

相野谷 様々な“その道のプロ”の方たちと一緒に、食のコラボイベントができる面白いだらうなど、企画を考え中です。

「THE GATE」の店名にはいろんな意味が込められていまして。北赤羽という東京と埼

玉のちょうど境目でもある「門」という意味であつたり。コーヒーの面白さや様々な新しい料理との出会いを感じてもらうための「門」であつたり。「THE GATE」では、多種多様な飲食店やキッチンカーをゲストに呼んで、コラボ出店しているのが大きな特色ですが、この場所を通じて素敵な人やものとの新しい出会いを生み出したいと思っています。



(photo by THE GATE BY HEY COFFEE)

「THE GATE」では、他ではなかなか味わえない、こだわりのフードやスイーツを提供する、かわいいキッチンカーも度々登場。「今週は何が来るかな?」とまちの人たちも興味津々

味しくて。おうちでも気軽に楽しめるスペース講座とかやってほしいですが、いかがですか?

角田(高) そうですか!? スパイズを使った料理を作る飲食店って結構多いので、勝負にならないと思っていたんですね。自分としてはあれこれ調合するよりも、一味加えるシンプルな使い方のほうがみなさん食べやすいかなと思つていて。

相野谷 むしろシンプルな使い方が知りたいです!

山本 初心者でも簡単においしくできるスパイスの調合セットも売つてみたらどうでしょう?

角田(高) 講座に調合セット、いいアイデアですね。自分では考えてないなかつたので、みなさんからのご意見、ありがとうございます。やってみようかな(笑)。

— 「つながるば」が起点となつて、どんどんアイデアが広がりますね。これからのみなさんの活躍が楽しみです。ありがとうございました。

— END —



店舗&レッスン情報

THE GATE BY HEY COFFEE

毎週金曜・土曜
9:30~18:00

Instagram



PORK BELLY CANTEEN

豚バラ食堂
毎週水曜
11:30~14:00

Instagram



smile eat

2021年3月~5月まで
3ヵ月間の限定出店が終了。
今後は不定期で出店予定

Instagram



「つながるば」情報

スペース一覧 ~分譲マンション内共用施設を活かした 多样でこだわりの空間・設備~

- 誰でも立ち寄れるまちのやね「バーゴラ」
- 業務用キッチンが使える「シェア型店舗」
- 円形テーブルで教え事ができる「多目的スペース」
- 静かな環境を楽しむ「集会室(おとのま)」
- 広い空と河川敷が見渡せる「屋上ウッドデッキ」

Access

東京都北区浮間1丁目3-1
JR 埼京線 北赤羽駅「浮間口」から徒歩3分

「つながるば」HP
<http://renoakitaakabane-share-space.com/>

Instagram



ホームページ



あなたも「つながるば」でチャレンジしませんか?

スペースを使ってちょっと“やってみたい”ことがある方

➡ renoakitaakabane-share-space.com

つながるば 検索