

2月オープン 自家焙煎珈琲豆を販売 わのわ自家焙煎珈琲



三キログラムを一度に焙煎できる焙煎機

所在地 山日町野龍市 291 たつの市
 代表 高田 欣弘
 TEL 090-5468-8501
 営業時間 9:00~18:00 (火曜定休)

描いてきたイメージにぴったりで場所はこの町と決めていました。古民家の魅力を最大限活かした状態で再生・活用しています。屋号のわのわは「和の輪」つまり地域の交流、お客様同士の交流、仲間の交流に繋がる場所となるようお願い付けています。

○お店のこだわりは
 リーズナブルに美味しい豆が手に入る店をコンセプトに、ブラジルやコロンビアの良質ながらもさほど高価ではない豆を厳選し独自にブレンド、焙煎しています。マイルドで飲みやすい「ブレンドわのわ」と少しビターで大人向けの「ブレンドかすみ」はいずれも二〇〇グラム七〇〇円でお販売していますが一杯三〇〇円でお飲みいただくことも可能です。じっくり味わってからお買い求めください。飲むことだけを目的に来られる方も大歓迎です。

生豆重量三キログラムを一度に焙煎できる焙煎機を店に設置していますので、ご興味ある方は是非遊びに来てください。



広くゆったりとした店内
 この場でもお飲みいただけます

○今後の展開は
 メインは自家焙煎珈琲豆の販売のため現状軽食等を用意していませんが、特に学生のお客様からそれを求める声が多く、先ずはちょっとしたスイーツや珈琲ゼリーなどを新たに提供していきたいと思えます。

また古民家をそのまま活用しているため店内が広く、ワークショップやサークル活動等に適した六畳の和室があるので、時間でお貸しすることなども考えています。勿論、珈琲のご用意はお任せください。

まだ始まったばかりですが、地域に愛される店を目指し色々なことに挑戦していきたいです。

○開店のきっかけは
 若い頃から珈琲が大好きで、珈琲の魅力を伝えられる店を持ちたいとの夢があり、会社勤めの傍ら豆の焙煎技術や選別方法について勉強してきました。

そんな中、昨年度の創業支援事業補助金の存在を知り、龍野商工会議所へ相談。支援を受けつつ事

業計画書を作成し幸いにも採択を受けることができました。さらに「たつの創業塾」に参加したことで売上や原価、経費の考え方からSNSを活用した集客方法まで創業に必要な知識を広く学ぶことができ、本年二月にオープン。播磨の小京都と呼ばれる当地区のゆったりと落ち着いた雰囲気