

よしとみさんぽ

vol. 05

スイーツ店

アンドカフェ

第5弾のよしとみさんぽ。今回は、町の人気店「アンドカフェ」を訪れ、店長の野上彩さんにお話を伺ってきました。

—お店を開きたいと思ったきっかけを教えてください。

19歳のころから、ケーキ屋さんでパティシエとして働いていたんですが、ケーキ屋さんの仕事って実はすごく大変で、当時は朝から晩まで働いていました。将来、結婚して、子どもが産まれたときのことを考えると、この仕事をずっと続けることができないかなって考えて。そんなときに、吉富町のチャレンジショップ募集のチラシを目にして、説明会に行くと、チャレンジショップで自分でお店を開いたら、自分のペースでケーキ屋さんを続けることができる！って思って。チャレンジショップでお店を開いた後の自分の生活のイメージがぱっと湧いたんです。チャレンジショップに出会えたことが、自分でお店を開くきっかけにつながりました。

—パティシエになろうと思ったきっかけは何だったんですか？

小さい頃、おじいちゃん、おばあちゃんと一緒に住んでたんですけど、おばあちゃんが料理好きだったんで、私も小学生のころから、よく家でクッキーとかお菓子を作って。将来は料理の仕事をするんだらうなって自然に思っていました。この前気づいたんですけど、幼稚園から高校までずっと、卒業文集にはケーキ屋さんになりたいって書いてました。

—チャレンジショップを卒業して、吉富町でお店を開いた理由は何ですか？

チャレンジショップに入って、経営も何もかも初めてだったんですけど、困ったときはすぐに役場や商工会がサポートしてくれました。吉富町のそんなコンパクトさがいいなと思いました。アンドカフェはお客様に育ててもらったお店だと思っています。それで、吉富町でお店を開くことを決めて、私自身も移住してきました。

—どんなお店にしていきたいですか？

ケーキ屋さんではなく、おやつのお店にしていきたいんです。おやつを買いに来る感覚で、たくさんの人にお店に来てほしくて。男性のお客さんにも一人でも

来てもらえるように、お店の外観もかわい感じじゃなくて倉庫っぽさを残していたり、制服もカジュアルにしたり工夫しています。あと、久しぶりに吉富町に帰ってきたときに、ふるさとの味みたいに、アンドカフェのケーキを買いに行こうと思ってもらえたらいいなと思って。吉富町で町のケーキ屋さんとして、長く続けていきたいです。

—おすすめの商品を教えてください。

濃厚ショコラと濃厚プリン、ガトー濃

抹茶です。チャレンジショップからずっと作ってる私の原点でもあって、他の商品は日替わりなんですけど、この3つは毎日置いています。

アンドカフェのお店の名前は、「アンド」＝「安堵」から名付けられたもの。ケーキを食べてほっと一息ついてほしいという思いで、この名前になったとのこと。素材にこだわったアンドカフェさんのケーキを皆さんもぜひお召し上がりください。



営業時間/10:00~16:00
定休日/日曜日、第3月曜日
電話番号/0979-31-0374
Instagram/@andcafe327



野上彩さん
趣味:お菓子を作ること



おすすめ

カヌレ / 280円 濃厚プリン / 300円 濃厚ショコラ / 420円 ガトー濃抹茶 / 430円

「車に乗ったままサービス」実施中です!

- ①来店日当日に電話で商品のお取り置き。
- ②駐車場に着いたら車に乗ったままお電話。スタッフが商品とおつりを持ってきます。
- ③そのままお帰りいただけます。

コロナ禍でも安心して買うことができる、アンドカフェ独自のサービスです。