

<u>地産地消をコンセプトに、</u> ゆっくりとくつろげる地域に寄り添ったカフェをオープン。

調理師学校でしっかり勉強した後、人気カフェでキッチンスタッフとして実務経験を 積まれてオープンした古民家カフェ。心惹かれる古民家を見つけ、カフェをするならコ コしかないと、空き家になっていた古民家の所有者を探して交渉したそうです。

店内で使用する理想の家具になかなか出会えませんでしたが、ないのなら自分で作ればいいのだと、テーブルやイスはなんと手作り!こだわりのテーブルは、お客さまにゆっくり食事していただける高さになっています。落ち着いた雰囲気の中で、ゆっくりとした時間を楽しむのはいかがですか。

◇創業したきっかけを教えてください。

生まれ育った宇陀市に恩返しを。

小さい頃から食に携わる仕事がしたいと考えていた大西さん。地元である宇陀市には、みんなで集まってゆっくり過ごせる飲食店が少なかったので、地域活性化をめざし宇陀市での開業を決意したそうです。

空き家になっていた三角屋根の古民家を見つけ、所有者を探して交渉。熱い想いが原動力になりました。

◇創業してから苦労したことはありますか?

何でも相談、ひとつずつ解決。

開業を決意し、まずはよろず支援拠点へ相談に行きました。無料で相談にのってもらえ、親身に話を聞いてくださいました。そこで奈良県信用保証協会のことも知り、奈良県の創業制度を利用して、開業することができました。良い制度を教えていただき、女性ひとりでも安心して創業することができました。



◇事業をする上で、心がけていることは何ですか?

<u>ひとりひとりのお客さまを大切に。</u> 地域に寄り添い、美味しいものでみんなを笑顔にしたい。

ココを選んできてもらった人達がゆっくりとくつろげる よう、空間を広く使っています。

地産地消をコンセプトに、農家さんに協力していただき、使用するお米や野菜は宇陀のものを中心としています。地元の方と一緒にマルシェやワークショップなども行い、地域の人が地域で活躍できる場を作っています。



◇これから創業する方へのメッセージをお願いします。

最初の一歩、踏み出す勇気を。

創業前に、奈良県信用保証協会の創業塾に参加しました。これから創業する女性の方々と悩みを共有することができ、一歩踏み出す勇気をもらえました。

困ったときに、ためらわずに相談できる相手を見つけておくことが大切です。私は開業に思っていた以上に時間がかかってしまいました。計画的に進めていくために、何事もすぐ相談できる環境づくりも重要だと感じました。



◇お店の情報

ごはんcafe SOU

〒633-0253 宇陀市榛原萩原1775





Instagram ID: gohancafe sou