

CHALLENGER!



秋田市 加賀谷 弘子 (かがや ひろこ) さん

手作り惣菜&珈琲のお店の経営

好奇心とチャレンジ精神にあふれ、話せば気さくで心地よい——そんな加賀谷弘子さんが、秋田市保戸野に「コーヒーとおふくろの味」を提供する店を開いたのは3年前のこと。月曜から金曜まで昼・夜の二部営業で、手づくりのお惣菜とこだわりの一杯を提供している。

毎日の健康を支えるものだからこそ食材は厳選し、「食べた人が笑顔になれば」と思いを込めて仕上げる料理は、どれもやさしく滋味深い。ふとしたきっかけから始まった小さなカフェは、いまや幅広い世代に親しまれ、地域の“お腹”だけでなく“心”まで温める存在となっている。

自分の中にある好奇心とご縁に導かれ、気づけばもうすぐ4年目

2022年、コロナ禍で社会が閉塞的になる中、「元気を取り戻したい」と秋田市の健康推進福祉事業に応募し採択された加賀谷さんは、看護師・保健師・薬剤師ら専門家と協働し、自宅兼サロンで月1回のイベントを開催していた。そんな折、出店者から「この小屋、可愛いからカフェスタンドをやってみたら？」と背中を押される。よろず支援拠点を経て商工会議所につながり、ちょうど募集のあった補助金へ申請。数カ月後に採択通知が届き、期限に間に合うよう急ピッチで準備を

進め、誕生月の12月に念願のスタンドをオープンさせた。メディアにも紹介され、今では常連客が足を運ぶ店へと成長している。

「チャンスがあればまず挑戦する」が加賀谷さんの流儀。声がかかれれば積極的にイベントへ出向き、新しい出会いと学びを吸収する。若い頃から経済新聞やビジネス書に親しみ、市場の動きを読むのも好きだという。現在はインバウンド向け民泊の開業に向け、ホームページを自作中。好奇心とご縁を力に、事業と真っ直ぐに向き合い続けている。

ホッとするひとときを コーヒーとお惣菜で

「身体は食べるものからできている」からこそ、食材一つにもこだわる

ヨガ講師の母は食生活に気を配り、手間を惜しまない人だった。その姿に影響を受け、自分も家族5人分の食事を1日3食、365日作り続けてきた。

コーヒー屋の開業を機に「せっかくなら」と惣菜づくりも開始。コンビニ弁当に列ができる光景、外食が身体に合わなかった経験、食材が健康に与える影響を実感したことで食材選びにこだわり、やがて惣菜を求める来店客が増え、今ではメイン・サラダ・付け合わせ・香の物など計9品を用意。週替わりレシピを楽しみに通う常連も多い。

コーヒーには、バリスタ世界大会の審査員も務める有名バリスタが焙煎する「UNLIMITED COFFEE ROASTERS」(東京)の豆を採用。家族に勧められて出会い、その香りと味に心を掴まれた“惚れ込みの一杯”だ。



こじんまりとした小屋が目印。柔らかい光が温かく迎えてくれる



店内の壁には県内アーティストのクラフト作品やお菓子が並ぶ

ここは自分と向き合える場所。優しい料理と空間で、今日も誰かを出迎える

落ち込んだ様子で訪れた人が、帰る頃には「じゃあね！」と笑顔で手を振っていく。そんな“駆け込み寺”であり、“エネルギー補給所”にもなっているのが「おらえ〜コーヒーとおふくろの味〜」だ。コーヒーや惣菜はテイクアウトのほか、隣の建物の2階でゆっくり味わうこともできる。仕事帰りに、買い物のついでに、保育園のお迎えついでに一ふと立ち寄れば、楽しい会話と温かなご飯が迎えてくれる。

かわいらしい空間にほっと心がゆるみ、壁に並ぶハンドメイド小物やお菓子にも思わず目が留まる。隠れ家のような店内では自然とコミュニケーションが生まれ、そこから新しい出会いや事業が育まれることも。飲食を通じて心をそっとほぐしてくれる、小さな秘密基地のような場所だ。

事業詳細

秋田市保戸野八丁にて「おらえ〜コーヒーとおふくろの味〜」を営む。グラスフェッドバターを使ったバターコーヒーなど多彩なドリンクメニューと、週替わりの惣菜を提供している。テイクアウト購入のほか、店内や隣接するレンタルサロンスペースでも飲食できる。営業日は月〜金の週5日間で、昼は11:30〜14:00、夜は17:30〜20:00

店舗名 おらえ〜コーヒーとおふくろの味〜 住所 秋田県秋田市保戸野八丁10-19
営業時間 11:30-14:00 / 17:30-20:00 定休日 土日祝 駐車場 有り (3台)



instagram



Kindle書籍

加賀谷さんからひとこと

出版した本をぜひ読んでみてください！

kindle本『集客しない地方発ゆる起業』を出版しました。小さなお店をやってみたい方、起業に興味のある方におすすめです。

