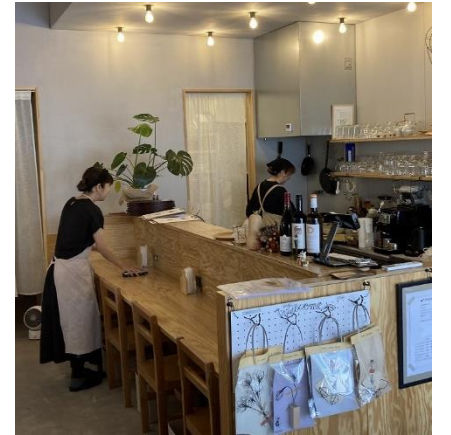


～創業者インタビュー～ どんなに混んでいても、ゆっくり寛いでいただきたい

カフェバル「BREMEN」 加藤 みゆき 氏



4人姉妹で力を合わせて
道の駅どまんなかたぬま
でパートとして野菜直売所
コーナーで4年、ジェラート
売場で2年働いてきました。
その時に生産者の方々から
いろいろ野菜のことを教え
て頂きました。野菜ソムリ
エの資格の取得を勧められ
たこともあり、退職後に野
菜ソムリエの資格を取得し
ました。

お菓子作りはもともと好
きでした。市内の人気カ
フェ店でパンケーキを焼い
ていたこともあり、2月
今年（令和6年）の2月
17日にお店をオープンし
ました。店名の
「BREMEN（ブレーメ
ン）」は絵本の「ブレーメンの
音楽隊」から。4匹の動物が
力を合わせて泥棒を撃退す
るお話です。私は4人姉妹
なので、4人で力を合わせ
ていけばいろいろな乗り越
えられるという意味をこめ
ました。テーブルにミニ楽
器も置いてます。



夫婦で創業塾を受講した
創業塾は令和2年と4年
に2回受講しました。主人
と夫婦で創業塾を受講。2
回目（令和4年）はカフェを
やるのが決まり、もう一
度勉強しようと思って受講
しました。主人は田沼で創
業しました。
創業塾の魅力は人脈づく
りが出来ること。講師から
マンツーマンで指導を受け
ることもでき、金融機関か
ら借入の審査が通るよう
な事業計画書づくりをしつ
かりと見てもらえます。
（佐野市）葛生出身で、今
も葛生に住んでいます。結
婚して県外にも住みました
が、主人を連れて25年前
に佐野に戻ってきました。
県外出身の主人も気に入っ
てくれました。
佐野は住み心地が良いで
す。ほどよい田舎で、東京に
も近いのに、自然豊かで空
気と水も良い。

**キッチンが人気で売り切れ
してしまう**

お店は日水定休でー時
から16時まで営業してい
ます。夜は不定期ですが月
1、2回ほどバル（ホール）を
開き、アルコールやお料理
をお出ししています。普段
もお昼からお酒も飲めるカ
フェになってます。だから
「カフェバル」。

お客様は20代後半から
近所のご年配の方まで幅
広いです。キッチンが人気
で売り切れてしまうので予
約を受けることもあります。
野菜ソムリエの資格を生か
して、キッチンプレートは
野菜をたっぷり使ったもの
にしています。メロンク
リームソーダやナポリタン
も人気です。メロンソーダ
は着色料を使っていません。
日によって来客数の波が
あるので、混雑のタイミン
グがまだつかめません。雨
だからと油断していたらお
客様が押し寄せる日もあり
ます。

どんなに混んでも、時間
で区切ったりせず、ゆっく
りくつろいで頂きたいです。
お客様同士でお話をされる
こともあり、気持ち良く召
し上がって気持ち良く帰路
について頂きたいです。



常にメニューを考えている
最初はそれほど告知はし
ませんが、クチコミで
広がるかなと思っていました。
けど、そんなに甘くはな
かったです（笑）。今は取材
が多く、インスタグラマー
の方も来られて発信して下
さいます。クチコミも増え
てきた気がします。

常にメニューを考えてい
ます。お客様がどういうメ
ニューならリピーターに
なってもらえるのか。店側
がお勧めしたい商品とお客
様が注文するメニューに
ギャップが最初ありました。
最近そのギャップは無く
なってきました。

**経営者になって初めて理解
できることがある**

お客様から「美味しかっ
た」「また来る」の言葉をい
ただけると嬉しいんです。常
連さんのお顔を見られると
嬉しいし、新しいお客様を
連れてきて下さると嬉しい。
材料費の高騰や変動が激
しいため、原価率を計算し
て工夫しないといけません。
商品の値段はメニューに書
いてあるので、その値段の
中で調整しないと。

やってみたら大変なこと
も多く決して甘くありません
が、お店をやっている時は
たです。雇われている時は
疑問に感じていたことも、
自分が経営者になって初め
て理解できることもありま
した。これだけは経営者に
ならないと分かりません。

**最初はキッチンカーを考え
ていた**

最初はキッチンカーをや
ろうと考えていました。自
宅は葛生だし、キッチン
カーならどこでもいけます
から。けど、キッチンカーに
は調理のための下準備する
スペース（自宅不可）の登録
が必要と分かったんです。
そのスペースを探している
時に、たまたま「二条プロ
ジェクト」の活動を知った
んです。もともと掃除ボラ
ンティアなどにも興味があ
りました。プロジェクトに
関わっているうちに、メン
バーから今の場所（現ブレ
イメン）でカフェをするから
お菓子を卸してくれないか
と頼まれたんです。お菓子
作りは好きだったので喜ん
で引き受けたら、いつの間
にか話が進んで、私がカ
フェを運営することに。



行事や季節感を大切にしたい

お月見やハロウィンなど、
行事や季節感を大切にした
い。お月見ランチなどはす
ぐに売り切れました。期間
を一週間延ばすなどの工夫
が必要です。イベントはイ
ンスタグラムで発信してい
ます。

お客様が来店されるたび
に新しい発見がある、来て
美味しくて楽しく、料理も
メニューも変化する、季節
を感じられるお店にしてい
きたいです。

ボランティアに興味あり
ますが、なかなか忙しくて
参加できず、今は寄付でし
か協力できていません。イ
ベントにも参加していきたく
いですね。葛生でもやりま
すよ。



二条通りが活性化してほしい

若いころに飲食店で2度
働いたことはありますが、
カフェはありません。ジェ
ラート販売も小売でカフェ
ではありません。
最初は「え、できるの？」
と驚きの気持ち。15席ほ
どのスペースがあります。
飲食店で働いた時、お店を
持つことを勧められたこと
はあります。50歳を超え
ても声をかけてもらえるの
は貴重な機会（笑）。後押し
を受けたこともきっかけに
なりました。

葛生でも「二条プロジェ
クト」が動き出しています。
今の（若松町）の場所もカ
フェやお店が増えました。
昔は呑み屋通りでにぎやか
だったそうですが、今は夜
は暗いです。皆さん、二条通
りのことをほとんど知りま
せん。このあたりも活性化
したら良いですね。

**内装工事は大変だったけど
楽しい思い出が多い**
今の物件は元タスナック
でした。天井を抜いて、梁は
そのままに。ガラスは、一枚
ガラスが貴重なものでそのま
ま使用しました。壁の塗料
も体に無害で舐めることも
できます。

二条プロジェクトメン
バーが内装工事を一緒に手
伝ってくれました。解体中
は全員、体が真っ白に。大変
だったけど楽しかった思い
出の方が多いです。
最初は何をどのように揃
えればよいのか分かりませ
んでした。メンバーが一緒
になって考えてくれました。



**★創業希望者の皆さま
へメッセージを**

独りになった時が頑張
りどころ。夢に向かって準
備しているときが一番楽
しく、やる気満々の時期。
頑張ればお店を持つこと
は叶いますが、本当のス
タートはオープンしてから。
創業塾で仲間や人脈が
できますが、独りになる時
があります。その時に「あ
れっ？」って思いますが、
独りになった時が頑張り
どころでもあります。
すべてはご縁であり、ご
縁が大切です。これから
ご縁を大切にしていきたく
いですね。

DATA
令和6年2月創業
住所 佐野市若松町663番地51