

○空き店舗を活用した取組事例

〈yoshiyuki cafe roastery（帯広市）〉

■開店の経緯

「yoshiyuki cafe roastery」は、十勝総合振興局管内の帯広市駅前地区にある自家焙煎コーヒーを取り扱うカフェ。

同地区でイタリア料理店を営む「yoshiyuki」が、「フードペアリングコーヒー」の提案を通じ十勝・帯広におけるコーヒー文化の醸成を目指すため、2021年10月にオープンした。

店内ではアウトドアブランド「the north face purple label」を取り扱っており、カフェとのコラボは道内初。



〔yoshiyuki cafe roastery 外観〕

■地域の課題

帯広市では中心市街地の過疎化が問題となっており、訪れたい商業施設なども減少傾向で、出張・観光客からは「気軽に立ち寄れるカフェがなく不便」との声が聞こえていた。

■空き店舗の活用

中心市街地である帯広駅前地区の空き店舗を活用し、レストラン yoshiyuki の正面にカフェを開店することで、フードペアリングを重視したコーヒーを開発・提供している。

また、地方では珍しい「焙煎の様子を見ることができるロースタリーカフェ」として、自家焙煎による“鮮度の良い”コーヒーを提供し、地域住民や観光客など来客者の往来を活発にすることで中心市街地の活性化を図っている。



〔通り沿いに設置された自家焙煎機〕

■店舗の特徴

豊かな生活に欠かせないコーヒーであるが、帯広市では近年コンビニなどで手に入る安価なコーヒーと上質なスペシャルティコーヒーの2極化が起こりつつある状況。

yoshiyuki cafe roastery では、産地・品種・収穫時期が明確な生豆を自家焙煎した“鮮度の良い”スペシャルティなコーヒーを手頃な値段で提供し、来客者が交流できる地域コミュニティづくりの役割を果たしている。

特に、地方では珍しいロースタリーカフェは自家焙煎の様子を店舗内外から見ることができ、タンブラー等によるサブスクリプションの導入など、平日や日中の来客者の往来を活発にすることで中心市街地の活性化に繋がっている。



〔自家焙煎はお客様の目の前で〕

また、ミシュランにも掲載された yoshiyuki のシェフが監修するフードとそのペアリング コーヒーは、日本の食糧基地・十勝の食の魅力を存分に引き出し、新たなコーヒー文化の醸成を図るとともに、その相乗効果により地域のコーヒー事業者全体の活性化が可能となる。



〔焙煎豆はおしゃれなボトルでも販売〕

■出店に伴う苦勞

コロナ禍において非常に厳しい状況となった飲食業だが、地域経済の循環が可能となる十勝・帯広のポテンシャルを信じ、自分達の世代ができること・背中を見せて次世代に繋げてゆくことをポリシーに、どうすれば中心市街地に人を呼び込めるかを考え、ロースタリーカフェの開業を決意。

資金面では、審査基準が厳しく難しいと思っていた帯広市の「街なかのにぎわいを創出する事業」への補助金申請が採択され、クラウドファンディングでも目標額の支援を達成することができた。

自ら行動し情報を発信するなど勇気を持って行動することで、地域の人々との縁が深まりカフェを応援してもらっている。出会いの大切さはもちろん、努力は必ず見てもらえているということを強く実感している。

■今後の展開

モーニングの提供によるビジネスマンの来客促進や、コーヒーの魅力発信イベントによるリピーターの増加に向けた取組を展開するとともに、地域のコーヒー事業者と連携し共通使用が可能なコーヒーパスポート(仮)の発行など、十勝・帯広全体でコーヒー文化の醸成を目指していきたい。

いずれは、駅前地区に十勝・帯広の観光資源である温泉で足湯を作り、温まりながらコーヒーを飲んでもらうなど、自身も楽しみながらコラボレーションを考えることも大切。



取材先

■yoshiyuki cafe roastery (店長：鈴木 孝直 氏)
帯広市西2条南10丁目7-3 TEL 0155-23-5001

■Innovative Restaurant yoshiyuki (オーナー：西島 祥之 氏)
帯広市西3条南10丁目8-3 TEL 0155-23-5001