



ごまごなNEWS

ごまごなをこぼせる

VOL.57
2023年1月号

発行: 責任編集
狛江市岩戸北
3-18-8-701
狛江で分かりやすい
政治を伝える会



NARUTO COMMUNE
菅 康平さん

好きなことを仕事に
狛江のまちで夢をかなえる。

今回のインタビューのお相手は、社員時代からの夢をかなえ、昨春秋、和泉多摩川商店街にスペシャリティコーヒーと季節のマフィンのお店「NARUTO COFFEE」をオープンさせた菅康平さんです。

10年前に粕江のまちに移住され、サードウェイブ系コーヒーのお店を開店させるまでのお話しや思いをお聞きしました。
(聞き手：三宅まこと)

今の時代、全ての人生をかけたなくとも夢を追いかけていける。

粕江に引っ越し越してくるまでの経緯は？

元々、川崎にある職場でシステムエンジニアとして多忙な毎日を送っていました。

その当時、「これだけ働くのならば、好きなことで食べられるように努力し、自分で商売をした方が良い」と思うようになっていました。それがそもそもコーヒーの店を志すようになったきっかけです。

それから、コーヒーの勉強を始めようといういろいろ調べているときに、堀口珈琲さんのセミナーを知り、参加しました。

その時に小田急沿線は、意外に自家焙煎のお店が多い



ことに気づきました。それに住むには粕江がいいなと思いい、引っ越ししてきました。

粕江に住んでみて、いかがでしたか。

それまでは職場に近く交通量の多い街に住んでいましたが、粕江に住んでみて、すごくのんびりしているなという印象を持ちました。生まれが徳島(鳴門市)で水辺が近かったので、多摩川とか開放的なところは肌に合っていたのかもしれません。

最初は、シェア型店舗から始められたとか。

会社員をやりながら8年くらいはお店で修行をするとか珈琲豆の焙煎とかいろいろ勉強を続け、イベント出店をしていました。コロナ禍でイベント出店が減少して、お店の物件情報を



探していくなかで、家の近くにシェア型店舗ができると、妻が見つけてくれたんです。

和泉多摩川駅フォートマーケットですね。

(イベント出店の経験はあったが)フォートマーケットの厨房に立って、どういう設備が必要なのか、どういう動線にすれば動きやすいかとか、勉強することができました。あと、実際に店舗を持つ前に市場調査ができたのが大きかったですね。営業時間帯とか、やりたいことがお客様に



選び抜かれたこだわりの豆を前に、丁寧に珈琲を抽出する菅さん。店内には自らが買い求めた民芸品のコーヒーカップやレコードが陳列されています。スペシャリティコーヒーの香りと上質な音楽、ゆったりとした時間を楽しむことができます。

マッチするのとか。その実績をもってその後の銀行融資もスムーズになり、物件を見つけたことができ、お店をオープンしました。

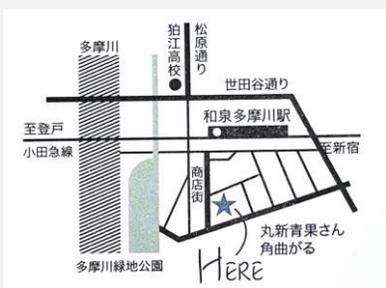
サードウェイブ系コーヒーのお店ですね。

ファーストウェイブは家庭でインスタントコーヒーが飲める文化を指し、セカンドウェイブは、シアトル系のカフェスタンドが日本に入ってきた流れになります。サードウェイブ系は(大手でなく)独立系の若い方がトレイサビ

リティ(生産過程の履歴が追える)を意識した時代背景の中で生まれてきた流れだと理解しています。

粕江のまちで夢を叶えられましたね。

好きなことを仕事にする、これが根底です。今の時代、全ての人生をかけなくても夢を追いかけていけるのではないかと思います。粕江のまちで自分の夢を叶え、お客様に支えられて本当に良かったなあと感じます。



NARUTO COFFEE
〒201-0014 粕江市東和泉3-9-6
営業時間/平日8:00~19:00(火曜日定休)
土日祝 8:00~18:00



narutocoffee.com
shop@narutocoffee.com
@narutocoffee_riverside
@narutocoffee