

カフェ くらうん

創業60年を迎えた喫茶店が、今なお進化 メニュー開発、HPリニューアルで新展開



◀ フードコーディネーターを招いて開発されたローストビーフサンド(上)とスモークサーモンサンド(いずれもコーヒーセット)。



▶ 同店の人気メニューのひとつのケーキセット。ケーキはパティシエ工が、ホール裏のキッチンで毎日つくる。セットメニューは売上げの3割近くを占めるようになった。

「マツジュンが映画の撮影の時にうちのお店でコーヒーを飲んでくれました。彼のファンが映画公開のひと月ほど前から当店を探し当て、『マツジュンが飲んだコーヒーを私も飲みたい』とご来店いただきました。県外の方だけでも200名以上はおいでになられたと思います」

カフェくらうんのオーナー・小島治さんが語る「マツジュン」とは、アイドルグループ「嵐」の松本潤さんのこと。「映画」は昨年10月公開の「ナラタージュ」。「うちのお店」は、現くらうん(高岡市古定塚)が移転前に看板を出していた旧くらうん(高岡市末広町)のことで、高岡駅前商店街の1本裏手にお店はあった。

専門家を招いて軽食のメニュー開発を

映画の撮影は富山県内各所で行われ、旧くらうんがその1つに選ばれたのは「古き良き昭和レトロの面影を色濃く残していた」から。昭和41(1966)年竣工

の建物は、撮影当時は築50年を迎え、なつかしい雰囲気醸し出していたが、その裏には深刻な課題を抱えていたのである。

最も大きく深刻な課題は、建物の老朽化の問題だ。映画用には「昭和レトロ……」と評価されても、実際の店舗としては古くさく、掃除を徹底しても限度があった。傷みも目立った。建て替えるか、テナントとしてどこかのビルに入るか。建て替えるにしても同じ場所で、あるいは新たに土地を探すか。また喫茶店、レストラン、テナント業の他に、有料駐車場も営んでいた小島さんは、今後もそれらの事業を続けるか、あるいはいくつかを整理するのか。難しい岐路に立たされたわけだ。

「その時私は、『選択と集中』が大事だと判断し、喫茶店以外は廃業することにしました。そして長く商売を続けてきた末広町を出て、新たな土地で『くらうん』の看板を出したいと思い、いろいろ候補地を当たっていました。その中で、現在地を紹介され、ここに決めたのです」(小島さん)



▶ コーヒーの特徴が簡潔にまとめられた同社のホームページ。メニューにポインターをあわせると別枠で表示される。

新店舗がオープンしたのは平成28年11月。その年の夏に「ナラタージュ」は撮影のピークを迎え、旧くらうんは最後の思い出をつくっていたのだ。

「お店の移転が決まったとき、はたと気づきました。旧店舗のレストランを廃止することにしたので、新店舗では食事ができなくなる。そこで蔵を改装してレストランをやっている知人に相談したら、『新世紀産業機構の専門家派遣事業を利用して、軽食のレシピ開発をしたらよい。自分も支援を受けた』とアドバイスしてくれたのです」

小島さんはその助言を受け、さっそくフードコーディネーターを招いて軽食のレシピ開発に取り組むとともに、店舗スタッフのマナー向上のための指導も受けた。そして翌年度にも同コーディネーターの派遣を受けて、ホームページのリニューアルに取り組んだのだ。

注文しやすいサイトに

当店の初期のホームページは、制作会社に依頼してアップしたもので、コーヒーの細かい説明などはなかった。お店の特徴と、コーヒーの品名と値段が紹介されたシンプルなものだった。それを専門家は、「コーヒー豆をいかにして売るか」をテーマにリニューアル。お客サイドからは「コーヒー豆を注文しやすいサイトにする」ことを心がけたのだ。

「以前は、コーヒーのメニューだけでしたが、リニューアル後は、メニューにポインターを合わせると、そのコーヒーの特徴などが別枠で簡単に表示されるようにしました。コーヒーの特徴だけを別ページに表記するより、小さな窓でお見せした方が読んでいただけという判断からです。また当店のホームページでは、いわゆる『買い物かご』はつけずに、ホームページか

平成28年11月に移転オープンした「カフェくらうん」。高岡高校の裏手にある。喫茶店は昭和56(1981)年の154,600店舗余りをピークに、平成26(2014)年には70,000店舗弱までに減少している。



ら注文用紙をプリントしていただいて、それに記入してFAXを送っていただくシステムにしています」

小島さんは時代に逆行するようなことを語るが、「こうするとネットに不慣れな方の誤発注を防ぐことができ、年配のお客様方からは大変に重宝がられています」とニコニコ顔だ。

同店では、自家焙煎化の指導を受けた際の恩師の助言を入れ、地元の製菓専門学校の協力も得て、コーヒーに合うスイーツも開発。新店舗のスタートに合わせて、メニューに加えた。喫茶店のマスター・ママがつくったケーキとはひと味違い、コーヒーとケーキをセットでオーダーするお客が増加。コーヒー豆に加えて、ケーキセットは経営の第二の柱に育ちつつあり、平成30年4月にはパティシエを1人増やして2人体制にする予定だという。

高岡の老舗の喫茶店「くらうん」。創業60年を迎え、新たな歴史を刻み始めた。

Profile

所在地 高岡市古定塚9-33
 資本金 個人事業
 従業員 3名
 事業 喫茶店の運営、自家焙煎コーヒー豆の販売
 TEL 0766-22-6100
 FAX 0766-24-6100
 URL http://net-pro.jp/kuraun/



「おいしいコーヒーを、さらに付加価値をつけておいしく召し上がっていただく。そうやって差別化した喫茶店が生き残っていく」と説く、カフェくらうんオーナーの小島治さん。