

COFFEE きらり 代表 ^{やまむら てるこ} 山村 照子 氏

一杯のコーヒーに心を込めて。 お客様の「美味しい」が張り合いに



PROFILE

1960年生まれ、新潟市出身。高校を卒業後、銀行に勤務。新潟駅南口近くの「炭火自家焙煎珈琲 SANTOS」に通うようになり、コーヒーの魅力に目覚める。結婚・出産を経て銀行の仕事に復帰後、「サントス」のスタッフに。21年間勤め、独立。2016年9月、本町通に「COFFEE きらり」をオープン。

こだわりの炭火焙煎珈琲を提供する「きらり」は、幅広い年代のお客様に愛されているお店。「一杯のコーヒーでくつろいでほしい」という店主の山村さんに、開業までの経緯や大切にしている想いなどをお聞きしました。



COFFEE きらり

〒951-8067
新潟市中央区本町通6番町1113
TEL 025-224-0588
営業時間：月～土7:00～16:00
日・祝9:00～16:00
定休日：木曜

ホッとできたり、元気になれるのが
コーヒーの魅力。「もう一度行きたい」
と思ってもらえる店を目指しています



お客様に喜ばれている素敵なカップは、山村さんが長年かけて買い集めたもの。中には某有名ブランドの限定品もある。「午前中はたっぷり飲んでほしい」と、少し大きめのモーニングカップでコーヒーを提供している

コーヒー専門店に21年間勤務。 夢だった自分の店を開業

本町6番商店街にある「きらり」は、2016年にオープンした小さなコーヒー店。「銀行に勤めていた頃、先輩に連れて行ってもらったサントスさんのコーヒーにはまってしまい、通い続けるようになりました。将来私もこんな店を持ちたいと話していたのをマスターが覚えていて、ある時“働きながら勉強してみない”というお誘いがあり、気付いたら21年もお世話になっていました」と山村さん。開業という夢は持ち続けていたものの、なかなかきっかけを掴めなかった山村さんに4年程前、「本町にこんな物件があるけど」と話を持ちかけたのが、ご主人だった。「“羽ばたいてみたら”と言ってくれて。タイミングも良かったので踏みきりました」。

本町商店街の人通りに合わせて 早朝からの開店に

開店の準備を始めた山村さんは、新潟県が支援する創業の補助金制度を知人から勧められ、新潟商工会議所に相談。「申込用紙の書き方から事業計画の立て方まで一から教えてもらい、補助金をいただくことができました。その後も不慣れな経理をはじめ、経営の具体的な部分までアドバイスをいただき、ありがたかったです」。

商店街の人通りに合わせて平日の開店時間を7時にしたのも、商工会議所からのアドバイスだった。「朝はサラリーマンやOLさんが出勤前に寄ってくれたり、近くのお医者さんが始まる前に来られる方もいます。

いつもの時間にお客様がいらっしゃると思うと張り合いがあるので、朝が早くても頑張って店を開けています」。

どのお客様にも丁寧に接し くつろぎの空間と時間を提供

全てのコーヒーは、炭火焙煎した上質な豆をお客様の好みに合わせて挽きたてを提供。その味を求めて通うお客様も着実に増えてきた。「一杯ずつ丁寧に淹れることを大事にしています。一年中提供しているアイスコーヒーやコーヒーゼリーもファンが多いですよ」。10代から年配の方まで、幅広い年代のお客様に利用していただくようになったが、誰にでも同じように丁寧に接することを心がけているという。

「一人でも多くのお客様にくつろぎの空間と時間を提供していきたいですし、それが本町に来る楽しみの一つになってくれればと思っています。また、本町は県外の方も結構来るので、当店のドリップバッグなどを新潟のお土産品として使っていただけるようなアピールも少しずつしていきたいです」。心を込めて淹れるコーヒーは、訪れた人をいつでも優しく包み込んでくれている。



コーヒーのおいしさを存分にいかした大人のコーヒーゼリー。そのまま味わたった後に、ミルクやシロップ入れて味の変化を楽しんでみては