

BSTJ

BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL

函館編



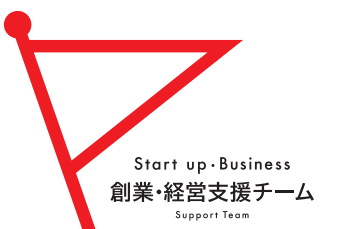
START-UP! STORY TAILORED COFFEE「明石 直之さんの創業物語」

「あなたにピッタリなコーヒーを仕立てたい」。多くの方たちにスペシャルティコーヒーの良さを知ってもらい、身近なものになることで、自宅で飲むコーヒーが、喜びのひとつになるようにしたい。スペシャルティコーヒーのファンを増やしたい。そんな想いを「テラード コーヒー」という店名に込めた、明石さんの創業物語。

明石 直之さんの創業キーワード Start-up! Keyword

決断。

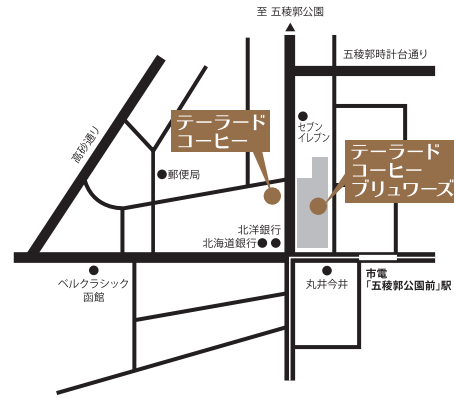
ひとつの創業には、 たくさんの物語がある。



スペシャルティコーヒー自家焙煎店
TAILORED COFFEE テラード
コーヒー

代 表 明石 直之
住 所 函館市本町7番13号
最寄り駅 市電:「五稜郭公園前」駅より徒歩1分
※駐車場不可。市電・バスをご利用ください

営業時間 9:30～19:00
定 休 日 木曜日
TEL/FAX 0138-83-8306
E-MAIL tailoredcoffee.hakodate@gmail.com
HP http://tailedcoffee-hakodate.com
facebook https://www.facebook.com/tailedcoffee/



スペシャルティコーヒーカフェ
**TAILORED COFFEE
BREWERS** テラードコーヒー
ブリュワーズ

住 所 函館市本町24-1シエスタハコダテ地下1階
シエスタキッチン内
最寄り駅 市電:「五稜郭公園前」駅より徒歩1分
営業時間 10:00～21:00
定 休 日 館の休みに準じます



NEWS

北海道信用保証協会からのお知らせ



「オーエンチャンネル」VOL.7が 完成しました!

北海道で活躍されている創業者を紹介する動画コンテンツ
「オーエンチャンネル」のVol.7が完成しました!
今回は本誌にも掲載している「TAILORED COFFEE」の
明石 直之さんの創業物語です。
本誌と併せて、オーエンチャンネルでも創業者を
ご紹介してまいりますので、ぜひご覧ください!



You Tube 北海道信用保証協会 オーエンチャンネル 検 索

創業者向けセレクトセミナーを開催します! (参加費無料)

北海道信用保証協会では、これから創業を考えている方、創業後5年未満の方を対象とした、創業に必要な知識が得られる特別セミナーを開催します。開催については下記のとおりです。

- 日 時:
- ①平成29年7月25日(火) 18:30～20:30 これだけは押さえておきたい顧客心理学
 - ②平成29年7月27日(木) 18:30～20:30 今さら聞けない? SNS/WEBサービスの基本
 - ③平成29年8月7日(月) 18:30～20:30 シゴトとおカネのセミナー ～創業に必要な基本のキ～
 - ④平成29年8月9日(水) 18:30～20:30 クライアントの心を掴む「色のコツとルール」

■対 象 者:これから創業を考えている方、創業後5年未満の方

■会 場:ACU-A 小研修室1212
札幌市中央区北4条西5丁目 アスティ45 12階

■定 員:各30名(先着順) ■参 加 費:無 料

【お問い合わせ・お申込み】

北海道信用保証協会 業務部 企業支援課 担当 平川・安部
TEL:011-241-5605/FAX:011-221-1089 E-mail:shienka@cgc-hokkaido.or.jp



事業内容の紹介

TAILORED COFFEE Data

好みにあったコーヒー豆を提案する、 函館で初めてのスペシャルティコーヒー専門店。

函館市の中心部、五稜郭本町エリア。市電や車が行き交い、商業施設や商店、飲食店が立ち並ぶ一角に、肉屋さんと喫茶店に挟まれた小さなお店があります。ここ「テラードコーヒー」は、スペシャルティコーヒーを販売する専門店であり、窓から漂ってくる焙煎のいい香りが目印です。

このお店を営むのは明石直之さん、瞳さんご夫妻。ケニアやブラジル、インドネシアなどから高品質なコーヒーの生豆を仕入れ、豆の個性が引き立つようにローストしています。

オリジナルブレンドも用意していますが、それぞれの豆の味わいを楽しむ単品が主体。ベリーのような爽やかな酸味が魅力の豆もあれば、やわらかな甘味が特徴の豆もあります。どう選んでいいのか迷いますが、「お客様の好みにあったコーヒー豆を提案するのが、うちのスタイルです」と、直之さん。瞳さんも「新たな味わいをご紹介できる出会いの場になれば」と話します。生豆から丁寧にコーヒーに仕立てる。新たなおいしさを一緒に探す。店名にはそんな思いが込められています。



スペシャルティコーヒーとは
産地が明確で高品質なコーヒーのこと。
焙煎や抽出、カップに至るまで
品質管理されたコーヒーをいいます。

お客様のお好みに合わせ抽出されます



バリスタが丁寧に
淹れるコーヒー



芳しい香りが店内に広がります



厳選された
高品質の生豆



本店の店頭で置かれた焙煎機。
いい香りが漂います



煎りあがった豆の冷却



仕立てあがったコーヒーたち

豆の個性を丁寧に引き出す焙煎が魅力。 コーヒー豆の販売店に加え、カフェも出店。 自家焙煎豆だからこそ案内できる、 コーヒーとの新たな出会い場を広げたい。

「将来は自分で商売がしたい」。そう思っていた直之さんですが、具体的な目標が定まったのは30代になってから。それまでは、飲食企業に勤めていました。

きっかけとなったのは、調理製菓専門学校のカフェビジネス科への社会人入学。コーヒーの奥深さにふれ、すぐに魅了されます。「自家焙煎コーヒー豆」販売店での起業を心に決め、瞳さんと一緒に札幌や東京でのコーヒーセミナーを受講。同様のお店を飲み歩くなど、独学と研究を重ねました。「この準備期間に、多くの先輩たちに出会い、経営面や技術面でアドバイスをもらったことも、大きな後押しになりました」（瞳さん）。

当初はカフェの併設も考えていたそうですが、現在の物件と出会い、5坪という空間を生かすために自家焙煎豆の販売に特化。「カフェは豆の味を試してもらうのに必要と思っていましたが、発想を転換。後から広げていけばいいと考えました」（直之さん）。そして2014年、函館初となるスペシャルティコーヒー専門店を開業しました。

おふたりの丁寧な接客により、個人客への販売はもちろん、飲食店や美容室などに豆を卸す仕事も増加。インターネットでの販売も順調に進む中、新しい商業施設への出店依頼が舞い込み、2017年に「テラードコーヒーブリュワーズ」を開店。コーヒーを飲んで豆の購入につなげるという、念願のカチチを実現させました。

「今後は、焙煎場所や豆の保管スペースを広く取ることができる工房を持つことを目標に、またがんばります」。



創業の動機や経緯について

準備は順調に進まないことも。 そんな時に心を支えるのは 創業のモチベーション！

どこで創業するのかはとても大切な問題です。直之さんは札幌の飲食企業に勤めていましたが、「開業するなら自分の故郷である函館でやりたい」という思いを持っていました。毎日のようにインターネットで物件をチェックするも、思うような物件に出会えなかったといいます。故郷で起業というモチベーションが、物件を決めるまでの気持ちを支えたのかもしれない。



▲焙煎されたコーヒー豆は、一粒一粒チェックされます。

創業時の苦労・悩み・解決方法について

自己資金は具体的な目標を定め、 いつも目に入る場所に 掲げておくことが大切。

「創業する方の多くは、お金の面が一番の悩みなのだと思います。私の場合は、目的や目標をはっきりさせることで、そこを乗り越えられたと思います。何年後までにくら貯めるとか、いつまでにこうするなど、具体的な目標を紙に書いて、トイレに貼るんです。毎日見るものですから、日々のがんばりになりました」。また、借入金に関しては、「自分で何とかして返せる金額＝車1台分」と考え、借り入れたそうです。



▲淹れ具合もしっかりテイスティングします。

経営において心がけていること

石橋を叩きすぎるのも考えもの。 結論を先延ばしするより、 すぐに考え決断を！

「決断と判断力です。“やろうやろう”と思っていても慎重に考えすぎて、行動に移せず失敗したり、後悔することがこれまでに多かったんです。結論を先延ばしにせず、やるならやる、やらないなら別な方法を探すという風に、決断することで良い循環が生まれることに気づきました。今はすぐに決めることを心がけています」。



▲季節に合わせたオリジナルブレンドも人気です。

START-UP! Advice!



より具体的な
目標が背中を押す。

by 明石 直之さん

創業の準備をしている時は、自己資金を貯めたり、開業のために奔走するので、つい創業＝ゴールと考えがちです。でも、創業はあくまでもスタート地点に立つこと。経営を続けていくことが目的です。3年後、5年後にどんな経営をしているのか、事業計画を練ることはとても大切。起業後、事業計画は大きな拠り所になります。具体的な目標を持って、がんばってください！

Start-up! Keyword

決断。