Step Up!

コロナをきっかけに、補助金を活用し有店舗経営・オンライン販売へ。

コーヒーでおうち時間を楽しんで

COSAZI coffee

代表　槙尾（まきお）　剛志（つよし）

所在地：加古川市平荘町里204-5
ラ・プロヴァンス内
TEL：080-1410-9222
営業内容：コーヒー豆の販売

話しやすい経営指導員でした

入口横にはピカピカに磨かれた焙煎機、そして店内には香ばしいコーヒー豆の香り。店主の槙尾剛志さんは「当店は、少量の豆を丁寧に焙煎しているので、雑味が少なく澄んだ味わいと香りを楽しんでいただけます」と話します。少量焙煎へのこだわりから、店名に「COSAZI（小さじ）」と付けたそうです。

脱サラしカフェの専門学校に通いながら独学で豆の研究を始め、2020年7月に、まずはイベント出店からはじめました。ご承知のとおりコロナ禍でイベントが激減、いきなり販売方法の変更に迫られました。イベントで知り合ったフランス料理店主のご厚意で店の一角に焙煎所を開設したのが昨年のこと。その際に補助金を活用したいと思い事業計画書作成などを相談するため商工会議所に入会、担当の経営指導員は同い年ということもあり「話しやすく、自分の思いが表現できた計画書が作れました」と笑顔を見せます。

サブスク始めました

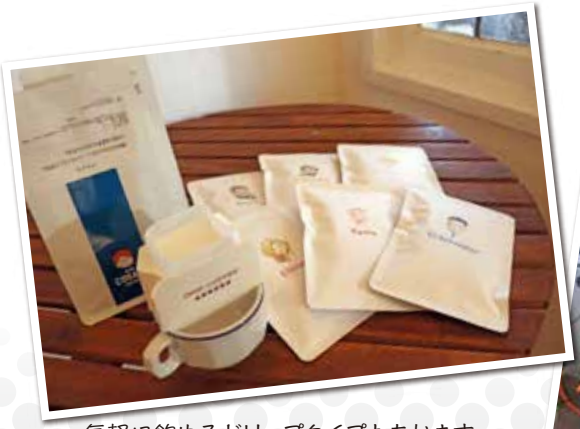
店頭販売とあわせてオンラインでの販売も始めました。『コーヒー人口を増やしたい』をモットーに、コーヒーが苦手な人にも味わってほしいと、苦みや酸味を抑えたものや、妊婦や不眠が気になる方も飲めるカフェインレスタイプなどを取り揃えました。イベント出店時、納得してから買ってほしいとの思いで試飲を用意したのが好評だったので、ネット販売にも試飲を取り入れました。『試飲セット』は送料のみを負担してもらうと、6種類のドリップタイプが試せます。（初回時のみ）

また「粉で購入すると使いきれない」との声を聞き、販売量も最少100g（約8杯分）と少量から。気に入れば長期的に購入できるよう、コーヒーマシンとセットの定期便（サブスク）制度も導入しました。1年継続するとコーヒーメーカーはプレゼントされ、2年目からは定期購入金額は割引となります。

将来は複数店舗経営や、コーヒーを使ったパンなども販売したいという槙尾さん。「好きなことができているので毎日が楽しいです。焙煎職人のキャリアは始まったばかり。毎日が勉強です。もっと多くの人にコーヒーの美味しさを知ってもらえるよう、精進を続けていきます」

お仕事・家事の合間に、食後の一杯に、コーヒーを片手に安らぎのひと時を過ごしてみませんか？

コーヒーを美味しく淹れるコツを聞いたところ「お湯の温度は85～90度、お湯を沸かして蓋をとって数分おいたぐらいですね。熱湯だと苦みが出過ぎたり、雑味が出ます。カップは必ず温めておきましょう」と教えてくださいました。



気軽に飲めるドリップタイプもあります

香り高く焙煎します