

「世界の珈琲 日本のやきもの」
懐かしくも温かい大人の珈琲豆店
〈珈琲に魅了され人生を切り拓いたオーナー〉



大和屋 郡山安積店

代表 藤田 和真 様

「世界の珈琲 日本のやきもの」を看板に掲げ、全国に40店以上展開している珈琲豆と陶器販売の『大和屋』。日本の食文化「炭火焼」にヒントを得て誕生した“木炭焙煎珈琲”を主力に、世界各国の生豆を仕入れ自社工場焙煎するこだわり。また、珈琲を楽しむための器も取扱い、専門店ならではの珈琲と和の空間の融合を追求している。今回、大和屋唯一の県内店舗である郡山安積店のオーナー藤田さんにお話を伺いました。

創業のきっかけ

～偶然立ち寄った“癒しの空間”～

大和屋郡山安積店のオーナー藤田和真さんは、非同族の事業承継による創業者である。前職は貸衣装業に勤め、お客さまの晴れ舞台を彩ってきた藤田さん。多くの経験も積み充実感はあったが、激務がたたり病に倒れ療養中に偶然立ち寄った大和屋で衝撃を受けたことが創業のきっかけとなる。

店内を包み込む珈琲の良い香り。訪れる人の目を楽しませてくれる豊かな風合いの手作り陶器の数々。そして、その空間を作り出すオーナー。病気の痛みや心の憂いが自然と和らいていくのを感じ、「こんな仕事に携わりたい」という想いが藤田さんの心に芽生えたという。

未経験の業界へ飛び込む怖さもあったものの、大和屋への想いは日に日に強くなり前職を退職。大和屋郡山安積店で働き始めた。

転職後、初めて扱う専用機器や珈琲豆の種類が多さなどに悪戦苦闘しながらも、無我夢中で修業したという。

その姿が前オーナーに認められ、平成28年12月、事業承継により藤田オーナーが誕生した。



地元の窯元や全国各地から厳選した陶器

嬉しかったこと

～お客様の声で成長する今。自身が創る店づくり～

「ありがとう。」シンプルな言葉だが、お客さまからいただく感謝の言葉が何よりも嬉しいと藤田さんは語る。もちろん、感謝の言葉だけでなく、厳しい言葉をいただくこともある。しかし藤田さんは、「お客さまからの言葉は、全て自分に向けられている言葉なんです。」と言い、お客さまからいただく言葉の一つ一つをしっかりと噛みしめ、愛される店づくりに向けて日々試行錯誤している。

事業承継から2年が経つなか、「まだまだ修行中です。」と謙虚に話しながらも、大和屋のこだわりである“和の心で味わうおもてなしの珈琲文化”を感じていただくため、また、来店されるお客さまに愛され、地元根付いたお店になるため、藤田さんの奮闘はこれからも続いていく。



当店の自慢

～大和屋独自の“木炭焙煎” 珈琲とお気に入りの器で自分流の時間を～

大和屋のこだわりの一つが“木炭焙煎”の珈琲豆。

木炭焙煎は火力調整が難しいが、その芳醇な香りと味わいに魅かれるリピーターも多い。

その中でも藤田さんが一押しするのが“石蔵熟成珈琲”である。温度・湿度が管理された石蔵でじっくりと熟成させる大和屋独自の技法で仕上げられた珈琲豆は、豊かな香りとまろやかな甘みが長く余韻として感じられる逸品である。

また、看板にも掲げている「日本のやきもの」だが、これは珈琲豆を買って帰るだけでなく、お気に入りの器で飲む“時間”も堪能して欲しいとの想いから取り扱っている。店頭を飾る味わい深い陶器の数々は、福島県内はもとより、全国各地の窯元から藤田さんが厳選している。店内で試飲の時に陶器の器で提供すると、お客さまの反響も高いという。これ以外にも、季節限定の珈琲豆や菓子類、ギフト商品も取り扱っており、贈答品として喜ばれている。



季節限定の菓子類も豊富
写真はこの夏の限定“わらびもち”



贈り物に最適な珈琲やゼリーの詰め合わせ商品も取り扱っています

～保証協会を利用して～

創業後まもなく、当協会主催の「経営相談会」に参加された藤田さん。

それをきっかけに資金調達や経営全般についてご相談いただき、取引金融機関を通じて当協会の「専門家派遣」をご利用いただいています。現在は、中小企業診断士からアドバイスを受け、新たな事業計画を策定中。

お客さまに愛されるお店になるため、事業の更なるブラッシュアップをしていく方針とのことです。

「誰に相談していいかわからないままだったので、もっと早く保証協会の支援メニューを知っていれば良かった。良い機会をいただいたので、他の事業者様にも是非活用して欲しい。」との言葉を頂戴しました。

大和屋 郡山安積店

代表 藤田 和真

平成28年12月創業

業種／珈琲豆・陶器小売業

所在地／郡山市安積町荒井上屋敷62-1

営業時間／10：00～19：00

定休日／木曜日

TEL/024-926-0901

mail/chou-wa-koriyama@ninus.ocn.ne.jp

