

シュクトリエ

愛媛県新居浜市坂井町2丁目 10-53

クレープとタピオカドリンクを、テイクアウトやイトインで味わえる『シュクトリエ』。2017年8月のオープン以来、多くの来店客に恵まれて順調に売上げを伸ばしている。本日は俳優の志垣太郎氏が訪問。神野オーナーにインタビューを行った。

神野 広樹
| オーナー |

対談
interview

志垣 太郎
| 俳優 |

クレープの自慢はもちもちの生地と、種類の豊富さです。中でもおすすりは、京都での修業経験を活かして作った「生地ごと抹茶シリース」ですね。生地に抹茶を入れて焼き上げているんですよ。変わり種です。

「シュクトリエ」をオープンしました。まだオープンから間もないのです。お店の自慢やこだわりを教えてくださいませんか。

「ほう、どうしてクレープ店に眼を付けられたのでしょうか。」
大学在学中の4年間、クレープ店でアルバイトをしていました。大好きな仕事でしたし、責任者になってからは経営にもタッチさせてもらうようになったので、その経験を活かせば自分でもできるかなと。そうして2017年の4月にこちら愛媛に戻ってきて開店準備を始め、8月にこの「シュクトリエ」をオープンしました。

「まず、神野オーナーの歩みからお聞かせ下さい。」
ここ愛媛の出身で、京都の大学を卒業してからはそのまま向こうで営業職に就きました。けれど仕事が合わなくてす



神野 広樹

テイクアウトでも、イトインでも！
地元で話題になりつつあるクレープ店

と「ウインナーエッグマヨ」「ベーコントマトチーズ」などがあります。またタピオカドリンクも10種類以上をご用意しており、「黒蜜きな粉豆乳ホイップ」「果肉入りマンゴーヨーグルトスムージー」などが人気です。テイクアウトはもちろん、店内に10席あるカウンターのイトインスペースや、屋外のオープンテラス席でも召し上がっていただけます。

「天気の良い日はオープンテラスは最高ですね。こちらはJR新居浜駅のすぐ側で立地がとて良いですし、お客様も来店しやすいでしょう。」
実は以前、私の祖父がここでパン屋をやっていたんですよ。祖父は学校を卒業してから東京で修業をし、こちらでパン屋を始めたそうです。私も子どものころはよく店に入りをしていた、祖父の働く姿を見てきました。祖父は85歳で今も元気ですが、私が中学生のころに店を閉めたので、ここでやろうと決めました。

「オーナーには商売人の血が流れているわけだ。経営の先輩として、お祖父様からアドバイスなどはありますか。」
ええ。よく言われるのは、「謙虚に歩むように」ということですね。時には厳しい言葉もありますが、色々と意見をもらえるのはありがたいです。お陰様で、今のところ自分が思っていた以上のお客様に来ていただいています。けれどそこで自信過剰に

ならず、祖父の言うように謙虚に続けていきたいですね。これからも地元のお客様を中心に、たくさんの方にご来店いただきたいですし、特に若い世代に支持される店にしていければと思っています。そして、この店で基盤を整えたら、四国の中で2店舗、3店舗と店舗展開を行っていききたいと思います！



「ご自身は見知
りだから営業は
きかたがとっ
ないかまがた
当たりも柔ら
く全くそんな
困気はあま
でした。今後
張って下さい！」

guest comment

