



タバコが吸えるか吸えないか、店頭表示をすることで、多くの方に気持ちよくカフェを利用していくだけがようになればいいですね。

店の配慮がお客様に伝わる
「店頭表示」の取り組み

しかし、タバコに関するこ
とで、タバコを吸う方や、タバコを吸わない方など、様々な方々がいる。そのため、タバコを吸う方には、タバコを吸うことを許す店舗がある。しかし、タバコを吸う方には、タバコを吸うことを許さない店舗もある。そのため、タバコを吸う方には、タバコを吸うことを許す店舗がある。しかし、タバコを吸う方には、タバコを吸うことを許さない店舗もある。

「私自身の考えでは、今の世の中の動きとして、タバコを吸える場所が少なくなっているのであれば、せめてカフェでは、タバコが吸えるスペースや時間を設けてもいいのではないかと思っています。」

営業的に考えると、タバコを吸う方も大切なお客様ですかね」と、富田先生はいう。

また、同スクールの講師で商業施設士の中川恵介さん（コムスペース株代表）は、「大手チェーン店と違い、オーナーの個性を出せるのが、個人店の良さです。たとえばコーヒーも、個人店はそのオーナーにしか出せない味を特徴にしてお客様が集まる。タバコも同じように、吸える、吸えないは店の特徴の一つと考えてオーナー自身が決めれば、それに則したお客様が来ると思うんです」という。

こうした考え方もあるって、同スクールでは、店でタバコが吸えるか吸えないかは、オーナーの判断に任せることの方針である。

タバコの店頭表示を開始した。

日本カフェプランナー協会 認定校
カフェズ・キッチン

□ 住所／東京都目黒区上目黒1-18-6
佐奈栄学園ビル
□ TEL／03(572)0378
□ URL／<http://www.sanaegakuen.co.jp/>



カフェ業務の基礎から専門知識まで、実習中心の授業を少人数で丁寧に行うのが特徴。生徒のニーズに合わせた、様々なコースが用意されている。卒業後の開業率の高さにも定評があり、20～60代まで幅広く受講中。



はじめよう！ タバコの「店頭表示」

—日本カフェプランナー協会の取り組みから—

神奈川県の「公共施設における受動喫煙防止条例」制定に伴い、喫茶・カフェ業界の「タバコ」に関する問題は、全国にも広がりつつある。今回は、日本カフェプランナー協会と認定校の『カフェズ・キッチン』が始まった、タバコに関する取り組みをレポートする。

日本カフェプランナー協会会長
富田佐奈栄さんに聞く



日本カフェプランナー協会会長の富田佐奈栄さん。カフェプランナーの育成とカフェプランナー資格の普及、カフェビジネスの向上を目的に『カフェズ・キッチン』を母体として、平成11年に同協会を設立する。

多くのカフェオーナーが タバコの問題に直面

日本カフェプランナー協会の認定校として、これまでに数多くの卒業生を輩出し、2009年10月現在で189店铺のカフェ開業をサポートしている『カフェズ・キッチン』。同スクールでは、卒業したカフェオーナーから色々な相談に乗っているが、ここ数年、多くのオーナーから聞かれる悩みが、タバコに関する問題だという。

日本カフェプランナー協会の会長であり、『カフェズ・キッチン』学園長も務める富田

佐奈栄先生は、「喫煙OKの店にしたらタバコを吸わないお客様が来なくなってしまつたり、逆に喫煙するお客様が禁煙店と知った途端に帰つてしまつたり。店を出て行くお客様の後ろ姿を見て、『このままいいのだろうか』と、多くのオーナーたちが悩んでいたのです」と、現状を話す。同スクールの卒業生が開業したカフェのほとんどは、坪前後の小規模店で、資金力のある大型店のように、間仕切りや充分な換気設備を設けることのできる店は少ない。そうした状況も、カフェのタバコ問題を深刻にしている。

坪前後の小規模店で、資金力のある大型店のように、間仕

切りや充分な換気設備を設け

ることのできる店は少ない。

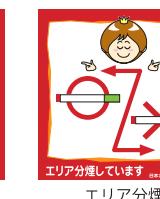
そうした状況も、カフェのタ

バコ問題を深刻にしている。

日本カフェプランナー協会が作成した、店頭表示用ステッカー。4種類を用意し、『カフェズ・キッチン』の卒業生が経営するカフェに貼った。同協会のホームページからダウンロードができるようになる予定。
<http://www.cafeplanner.net>



喫煙



エリア分煙



ランチタイム分煙



禁煙のお店



「厚焼きホットケーキ＆フレンチトースト」600円。フレンチトーストにはクロワッサンを使用。



本日のランチの一例「ナスとベーコンのアラビアータスパゲッティ」は800円。



ビーズ講習会は毎週木曜日に実施。約2時間、材料費込み2500円位で、自分のオリジナル作品が作れる。



イタリア・ラバッツァの豆を使用したエスプレッソで作る「カフェモカ」は450円。



棚で仕切った奥が、禁煙エリア。大きなテーブルが1卓あり、子ども連れのお客に人気のスペース。



ビーズを施した、マイナスイオンを発生させるといわれるライトを、店内の4箇所に設置。



12坪の店内でエリア分煙を実施。全19席中6席を禁煙席に、残り13席を喫煙席に。
「うちにはバッと見た目の印象で禁煙の店に思われがちですが、このステッカーがあると、ひと目で分煙の店とわかるのでいいですね」



キャラメルクリームとナッツをかけた「キャラメルナッツパンケーキ」360円。



フォカッチャに野菜やローストチキンなどを挟んだ、ボリュームたっぷりの「リラサンド」は780円。



看板犬の2匹のトイ・プードルが、元気にお出迎え。「喫煙できるお店が減っているので、喜ばれています」。



『カフェズ・キッチン』卒業生の店から、「喫煙」「エリア分煙」「ランチ分煙」「禁煙」の4店舗をご紹介します。

愛犬と一緒に食事やお茶が楽しめる、喫煙もOKのドッグカフェ

Lilas café

リラ カフェ

「犬が大好きで、20年ぐらい前から、いつかドッグカフェをやりたいと思つていました」という、『リラ カフェ』のオーナー、先崎ようこさん。子育てが一段落し、長年、心の中で温めていた夢を実現したいと一念発起。『カフェズ・キッチン』の独立開業コースでカフェの経営を一から学び、今年2月のオープンに至った。温かい雰囲気を大切にした店内は、連日、愛犬連れのお客で賑わう。「犬という共通の話題があるため、お客様同士が

と一念発起。『カフェズ・キッチン』の独立開業コースでカフェの経営を一から学び、今年2月のオープンに至った。温かい雰囲気を大切にした店内は、連日、愛犬連れのお客で賑わう。「犬という共通の話題があるため、お客様同士が

格を持つ先崎さんが淹れる「カプチーノ」400円は人気メニュー。



バリスタの資格を持つ先崎さんが淹れる「カプチーノ」400円は人気メニュー。



外の立て看板にて、ドッグカフェであることをアピール。「この界隈にはドッグカフェが多く、重宝されているようです」



ドッグ用のゲージも用意。犬同士の相性が悪い場合は、ゲージを上手に活用する。

自家でビーズアクセサリー教室を開いていた小林香保里さんが、「講習の後にみんなでお茶が飲める場所をつくりたい」と開業したのが、「ビーズ・カフェ ジャスパ」。『カフェズ・キッチン』でメニュー作りから経営まで短期間で習得し、新築した住居の1階を店铺として、2005年10月にオープンした。ビーズやフラワー、レンジメントなど講習会が行われるのは週1日程度で、それ以外はカフェとして営業している。

自家でビーズアクセサリー教室を開いていた小林香保里さんが、「講習の後にみんなでお茶が飲める場所をつくりたい」と開業したのが、「ビーズ・カフェ ジャスパ」。『カフェズ・キッチン』でメニュー作りから経営まで短期間で習得し、新築した住居の1階を店铺として、2005年10月にオープンした。ビーズやフラワー、レンジメントなど講習会が行われるのは週1日程度で、それ以外はカフェとして営業している。

同店は赤ちゃん連れが多い反面、喫煙する男性客も立つため、オープン当初からエリア分煙を実施。講習会の場所として、店内奥に棚で緩やかに仕切ったスペースがあり、この1卓のみを禁煙席として、他の席は喫煙可能にしており。その代わり、空気清浄効果があるといわれるマイナスイオンライトを取り付けました。煙が店内にこもることがなく、服に臭いも付きにくいので、効果が出ているのだと思います。さらに、店内には空気清浄機も設置。タバコ対策に役立つアイテムを上手に導入して、地域の人たちがくつろげる空間をつくり出している。

看板メニューは、焼きたてのクロワッサンとエスプレッソ。特にクロワッサンは、天然酵母を使って低温発酵させたモツチリ・サクサクの食感が好評で、テイクアウト販売も行っている。同店は住宅街にあるため、近くに住むお年寄りや赤ちゃん連れの女性客が多く、パンメニューの他にも、パスタ、松花堂弁当、葉膳カレーなど、メニューの幅を広げている。

同店は赤ちゃん連れが多い反面、喫煙する男性客も立つため、オープン当初からエリア分煙を実施。講習会の場所として、店内奥に棚で緩やかに仕切ったスペースがあり、この1卓のみを禁煙席として、他の席は喫煙可能にしており。その代わり、空気清浄効果があるといわれるマイナスイオンライトを取り付けました。煙が店内にこもることがなく、服に臭いも付きにくいので、効果が出ているのだと思います。さらに、店内には空気清浄機も設置。タバコ対策に役立つアイテムを上手に導入して、地域の人たちがくつろげる空間をつくり出している。

Beads Cafe Jasper

- 住所／千葉県市川市北方町4-1893-24
- TEL／047(339)6250
- 営業時間／9時～17時
- 定休日／日・月曜日、祝日、第5土曜日
- ※木曜日のみランチお休み
- 坪数・席数／12坪・19席
- 客単価／600円
- URL／<http://cafejasper.com>



「じっくり末永く、店を続けていきたい」と、オーナーの小林香保里さん。

Lilas café

- 住所／神奈川県川崎市中原区木月1-5-13
- TEL／044(433)8019
- 営業時間／11時～19時
- 定休日／日・月曜日
- 坪数・席数／9坪・13席
- 客単価／800～1000円



「愛犬とくつろげるカフェ」を実現させた、オーナーの先崎ようこさん。

