



創業は夢を叶えるための途中経過

その先まで思い描いた計画を

● okadasasa (オカダササ)

佐々田 直貴さん

こんな事業です!



築90年の趣ある古民家を改装したカフェ。一面ガラス張りの窓からは、のどかな里山の風景を一望できる。メニューは高宮の熟成鶏を石で焼いたグリルやパスタが中心。コーヒーにもこだわりがあり、石で丁寧に焙煎した深みのあるオリジナルブレンドを提供する。自家製スイーツも人気。

住所/安芸高田市高宮町原田1402-2

TEL/080-2597-1265

営業時間/11:00~20:00 定休日/木曜

ホームページ/<https://okadasasa.lsv.jp/>

創業を決定してから5年 丁寧なコンセプトづくりを実行

佐々田さんは、東京や広島島の飲食店で経験を積み、Uターンで安芸高田市に帰郷。「TSタカタサーキット」で働き始めました。7年間務める中で、改めて飲食業の面白さを実感。勤め先は県外からもお客様が訪れる人気のスポットでしたが、周辺に立ち寄れる飲食店が少ないことも気になっていました。「少ないなら自分で作ろう!」と思ったのが創業のきっかけ。創業への第一歩は、綿密な計画を練ることから始まりました。「どんなお店にするのか」「場所は?」「建物は?」「メニューは?」など、考える上で大切にしたのは、「自分も楽しいと感じられるお店であるか」として「賑わいのある街の一部として機能している様子が想像できるか」。じっくり考え抜くこと5年。方向性がしっかりと決まったタイミングで、いよいよ動き出します。

理想のお店づくりへ一歩前進 地域の賑わいに貢献できる店へ

事前の計画をしっかりと立てたことで、物件探しや補助金申請などの創業準備は比較的スムーズに進みました。宣伝ツールはHPのみでしたが、オープンすると

これから創業する人へ



ひとつ言えることは、オープンがゴールではないということ。オープン後の展開までしっかりとイメージして準備を進めていくことが大切です。やりたいことだけでなく、今できることを掘り下げていくことで、あなた自身のキャリアも活かせると思います。

訪れた人たちがSNSに投稿し、クチコミで人気が拡大。想像以上に多くのお客様が来店しています。ひとつ悔やまれるのは、経理など本業以外の部分の仕組みづくりを行っていなかったこと。「経理や税務関係の知識を、オープン前に勉強しておけばよかった。創業すると料理や接客などの本業で手いっぱい、想像以上に時間がないことが分かりました」と佐々田さん。お店は順調で、市外からの観光客も訪れるようになりました。「少しずつですが、思い描いたお店に近づいていると感じています」と笑顔を見せます。