

創業2019年



やりたいことがはっきりした瞬間 転がるように進み始めた店づくり

● ばあばの蔵かふえ

末田 美穂さん

こんな事業です!



季節の野菜や果物を使った自家製ジェラート専門店。定番から青ネギ、唐辛子といった変わり種まで、季節ごとに約6種類が揃う。ベースとなるジェラートは牛乳、生クリーム、グラニュー糖のみ。素材の味を活かした素朴な味わいが人気。2022年にはキャンプ場「ばあばの森」もオープン。

住所/安芸高田市高宮町原田478

☎090-2802-2234

営業時間/9:00~17:00 定休日/木曜、第2、4水曜

ホームページ/<https://www.instagram.com/barbanokuracafe/>

**Uターンで故郷の魅力を再発見
地域の魅力を発信できる場所に**

広島市内からUターンし再び故郷の高宮町で暮らしはじめた末田さんは、きれいな空気や美味しい野菜、のどかな田園風景など、暮らしていた時には気づかなかった地域の魅力を改めて実感したと言います。その魅力をたくさんの人に伝えたいと思い、実家の蔵を改装したカフェをオープンしようと決めました。頭を悩ませたのは提供するメニュー。最初は旬の野菜を使ったランチなどを予定していましたが、起業補助金申請の最終日に急ぎょジェラート専門店へと方向転換。「料理を提供するカフェがどうしてもしっくりこなくて、やるなら好きなものがいい!と自分に正直になりました」と笑います。それからの末田さんは、近隣で人気のジェラート店に話を聞きに行ったり、ジェラートメーカーと打ち合わせをしたり、講習を受けたりとオープンに向けてさまざまな行動力を見せます。カフェのテーマはテレビ朝日で放送中の「人生の楽園」に取り上げられるようなお店。地域と連携しその魅力を伝えられるように、フレーバーはできる限り地元産や自家栽培のものを使ったメニュー開発に挑みました。

**環境も一緒に楽しんでほしいと
隣にキャンプ場もオープン!**

オープンから4ヶ月後には、夢だった「人生の楽園」に出演。反響はすさまじく、連日多くのお客さんで賑わう人気店に。オープン後も製造方法や食材など、進化を続けながら唯一無二のジェラートを提供しています。人を喜ばすことが好きな末田さんは、カフェに隣接する土地にキャンプ場もオープン。「お客様の喜びの声を聞くことが私の元気の源。これからも、また帰ってきたくなるようなお店を目指したいです」と微笑みました。

これから創業する人へ

誰とでも、できる限り対面のコミュニケーションを大切にしたいと思っています。SNSなど、人が簡単に繋がれる時代ですが、直接話さなければ伝わらない想いがあります。やりたいこと、感謝の気持ち、アイデア、何でも言葉にしてみてください。

