

No.16

株式会社 千ココミュニケート

代表取締役

「千一珈琲」店主

岡部 千信

第2期生



鶴岡市山王通りの路地裏にひっそりと佇む、知る人ぞ知る珈琲専門店「千一珈琲」。築100年以上の古民家を改装し、自家焙煎のスペシャルティコーヒー店として平成28年に創業。代表者である岡部さんはインターン移住者だ。地縁ゼロからビジネスをスタートし、軌道に乗せた。起業からの7年間、どんなことを考え、何を目指して経営してきたのか。今回は第2期生、岡部千信さん取材した。

## 東京から庄内、SEから珈琲屋へ

岡部さんは東京都出身である。高校卒業後、システムエンジニア(以降「SE」として都内企業に就職した。その後、フリーとして独立し、誰もが知っている大手企業やスーパーコンピュータのシステム構築を数多く手がけた。40代の時、妻の出身地である庄内への移住を決めた。移住後も高収入かつ、今後需要の高まりが予想されるSEを続ける、という選択肢もあったが、自分が働いた証、やりがい求め、全く畑違いの珈琲屋さんを選択した。しかし鶴岡市は珈琲焙煎店13店が乱立し、その人口比率は全国有数である。激戦区であえて起業し、ゼロから会社を立ち上げ7年間事業を継続している、「千一珈琲」の魅力について掘り下げていきたい。

## 珈琲に対するこだわり

千一珈琲には、お客さまに対して最大限の価値を提供するためのこだわりが大きく3つある。①鮮度、②品揃え、③焙煎だ。①珈琲の風味は時間の経過(酸化)とともにどんどん失われていく。千一珈琲では廃棄ロスのリスクもあるが焙煎した珈琲豆の店頭販売期間を、僅か2週間としている。「初めはロスも多かったですが、7年間で需要予測の精度が増し、今ではほとんどロスも出ません。」と手応えを感じさせる。②また、珈琲ビジネスでは継続購買してくれるリピーターの存在が重要だ。お客さまのライフスタイルやシーンに合わせ、その時飲みたい珈琲を買って頂けるよう、ブラジル・エチオピアなど世界各国の珈琲豆を常時20種類以上揃えている。③同じ豆を使っても、焙煎の温度や時間によって大きく味は異なる。しかし、千一珈琲では、奇をてらわず、原産国毎の特徴を最大限に活かす、王道から外れない焙煎を心掛けています。それに外気温や湿度によって微調整を加え、品質を安定させている。これによりお客さまは自分の記憶の中にある通りの「味」を安定的に再現することができ、リピーターの定着に繋がっているのだらう。

そして、それらのこだわりを更に際立たせているのが、岡部さんの珈琲に関するマニアックな知識量、話術だ。コロナ前は年一回のペースでブラジルに行き、生産者の

想いを肌で感じ、原産地の新聞等も読むことにより、現地の空気を自分のものとしてきた。今では国際的な珈琲の生産状況や、歴史にまで精通している。それをSE時代から、お客さまとのコミュニケーションを最適化するために磨いてきた「話術」に乗せて、お客様に提供する。その「情報」はこだわり抜いた珈琲の味をより際立たせ、更なる顧客満足、継続購買に繋がっていく。

## 経営に関するポリシー

決して安売りはしない。千一珈琲の経営ポリシーだ。原材料価格や運送料は高騰しているが、価格転嫁によって商品サービスの提供に対する適正利益の確保を徹底する。ただ販売するだけではなく、こだわりや話術によって商品・サービスに付加価値を付けているからこそ成せることだらう。「SEも珈琲屋さんも経営の本質は同じなんです。」一見180度異なる職種に思えるが、お客さまの求めていることを考え、システム構築や商品を考える。システム運用や商品内容にミスがないかを入念にチェックし、最適な方法でリリース、販売する。競合に対するポジショニングを考える。本質を深く理解しているからこそ過去の経験を今に活かすことができているのかもしれない。

## 若手経営者塾について

若手経営者塾には、創業2年目、法人設立した年に入塾した。経営者としての「ベース」となるマインドやモチベーションについて学べたことが、大きなプラスになった。ともに「ベース」を学んだ仲間だからこそ、ディスカッションやコミュニケーションが心に刺さった。

経営のセオリーや一般的なノウハウを学ぶことができるセミナー・研修は世に溢れている。しかし講師陣の熱いマインドとそれに感化された塾生とのコミュニケーションは、若手経営者塾独自の、唯一無二の特徴である。

## 新たなステップ

取材中、一人の女性客が来店した。京都からの旅行客だ。散歩中に「千一珈琲が目に入りふらっと来店したという。岡部さんは珈琲にまつわる共通の話題を提供し持ち前の「話術」で応対していた。「こだわり」抜いた珈琲を、強みとする「話術」に乗せて提供する。正に千一珈琲の「型」を目の当たりにした。でも、「ここで終わるつもりはない。」と岡部さんは言う。「この先、気軽に珈琲が楽しめる、スタンド珈琲店のようなお店を開くことを考えている。今は豆の販売がメインで、店内で淹れた珈琲の提供はほとんど行っていないが、新しい店で千一珈琲の味を気軽に楽しめる日が、とても待ち遠しい。」

株式会社 千ココミュニケート

鶴岡市山王町 10-37 和装洋装ワタミ裏

Mail: 1000-1@1000-1.coffee.jp

HP: <https://1000-1coffee.jp/>



つなぐ力で100年幸せな街づくり

鶴岡信用金庫

<https://www.tsuruoka-sk.jp/>

