

秋田県湯沢市桑崎字中泊15 Tel. 0183-52-2246
 [営業時間] 地酒屋 10:00-18:00 カフェ 11:00-17:00
 夜の酒カフェ(日本酒とお料理) 18:00-20:30 (5名以上要予約)
 [定休日] 月曜日(祭日の場合は営業)

「私なりにできること、私ならではのフィールドから日本酒を盛り上げていきたい」と話す高橋さん。



コンテストを機に活動の場を広げる



地酒屋&カフェ TAKAIWA

「ビジネスプランコンテスト2014」で最優秀賞を受賞した高橋まゆみさん。その後の様子を聞きに、湯沢市を訪ねた。

念願だったカフェをオープン

2年前のコンテストでは「日本酒好きが集う和カフェの展開」と題して、日本酒カフェのオープン、日本酒の仕込み水を使ったコーヒーの提供、精米の工程で出る酒米の粉を使った洋菓子の提供などのプランを発表。コンテストから4ヵ月後の昨年4月、高橋さんは念願だった「地酒屋&カフェ TAKAIWA」をオープンした。おすすめは「自家焙煎 仕込み水コーヒー」と酒米の粉を使った「酒米粉入りチーズケーキ」。どちらも珍しさとおいしさで好評を得ている。

「オープン後、疲労で体調を崩したこともあったが今は完全復活。スタッフの育成も順調に進み、お客様も増えてきた」と開店からの1年余りを振り返る。今は各種の日本酒イベントを開催するなど、

TAKAIWAは日本酒の情報発信基地としても耳目を集めている。

きっかけは何気ない一言から

曾祖父から続く高岩商店の4代目。「跡取りという意識はあったものの、日本酒に関心はなかった」と話す。高橋さんが日本酒に携わるきっかけは、東京に住む友人の何気ない一言から。「私が秋田出身と知って『秋田のおいしいお酒送ってよ』と。そこで、地酒に力を入れる酒販店に行き、浅舞酒造(横手市)の杜氏の話が出た。なぜか『その蔵で自分のお酒を造りたい!』と思い立ってしまった」。その帰り道、さっそく浅舞酒造の門を叩いた。平成5年、田植え、稲刈りなどの農作業を含めて、酒造りの全工程を体験した。個人が日本酒のプライベートブランドを造るのは珍しく、テレビのドキュメンタリー番組が制作されて話題になった。以来23年間、蔵の手伝いや家業を通して日本酒に携わってきた。

日本酒の魅力を女性に発信

平成24年、若い女性に日本酒の魅力を発信しようと「さけがある」を仲間と結成。日本酒業界を盛り上げたいと、日本酒の商品企画やパーティーを開催。今やメンバーは全国にいる。そして、日本酒をもっと身近に感じてほしいと、仕込み水や酒米の粉に着目して開いたのが当カフェ。コンテストを機にプランを実現し、日本酒のPRに一層力が入る。「カフェと酒屋を持続しながら、今後は酒米粉を使ったお菓子の開発・販売や日本酒のセミナーの開催に挑戦したい。酒屋だからこそ、このカフェを続けられるし、酒屋ならではの、女性ならではの目線で面白いセミナーを開催できると思う」と、新たなプランも描いている。



A 水のおいしさを味わって欲しいと苦味、酸味を抑えた「仕込み水コーヒー」と濃厚でしっとり食感の酒米粉入りチーズケーキ。

B プライベートブランドとして造り続ける日本酒「結実(みのり)」。純米酒と純米吟醸がある。

事業概要 あきたビジネスプランコンテスト

県内での創業・起業意識の醸成と、独創性のある経営計画を持つ起業家を発掘するため、年に1回開催するコンテストです。

お問い合わせ あきた企業活性化センター 総合相談担当
TEL 018-860-5610