

柿の木 (岡山県 倉敷市)



店舗全景



向かって左から山本さん、梶並さん、秋山店長、秋山副店長

ここがポイント

食生活を総合的に提案

今回ご紹介するお店は岡山県倉敷市にある「柿の木」さんです。昭和58年に開店、きっかけは秋山店長のご主人の脱サラでしたが、「食生活の大切さに興味を持ってほしい」「子供達に良い食物を食べさせたい」という思いからだそうです。当初は倉敷市中心部で営業していましたが、自然食に対する関心も低かったせいか定着せず、現在の場所へ移転。街中ではないために移動販売を主として地道に販売活動をしていたところ、転機となる出来事が…。よく来店されていたお客さんの一人である新聞社・支局長の奥様よりお店紹介の打診があり、新聞に紹介記事が掲載。これをきっかけに来店人数も増え、また他からの取材依頼も多くなり、この好循環がお店の知名度を上げる結果となり現在に至ります。

お店のコンセプトは「生活トータルを提案」。品揃えはマクロビオティックを基調とした商品が中心ではありますが、こだわり過ぎず取り揃えているとの事。お酒や衣類も販売されており、豊富なラインナップ。最近ではアレルギーに対応する商品を求めて来店される方が増えているそうで、その関連商品も充実されています。また、病院の紹介で来られる人も多いため。お客さんに対しては、商品の食べ方や説明を付け加えることを意識して、対面販売の良さである対話を重視されています。

定期的に秋山店長企画の「ランチをつくって食べる会」を開催。マクロビオティックの主食・主菜・副菜・スープ・デザートのできあがりランチを参加者みんなで作る会です。少人数で楽しくがモットー。過去にはリマ公開講座(3日間・1日2講座)を開催したこともあり、つい先日にはお客さん繋がり、有名講師を招いての料理教室も実施されています。

副店長の秋山大介さんは、CI協会の研修生としてオーサワジャパンやリマに在籍した経験があり、一通りの業務経験される中で多くの出会いがあり、倉敷に戻った今でも交流や取引があったり、とても役立つそうです。

柿の木さんは、食生活をトータルの提案し、地域に密着した地道な活動を、今後も継続されることでしょう。

レポート／西日本営業所 木村



店舗2階の主に料理教室などを行うスペース。設備も充実。



衣類を含め品揃え豊富



木の温かみが溢れる店内

Shop Data

所在地：岡山県倉敷市藤戸町天城2221
 アクセス：JR倉敷駅前バスターミナルより天城経由「藤戸寺下」で下車後、徒歩5分。
 TEL：086-428-8227 FAX：086-429-1090
 営業時間：午前9時～午後7時(定休日：日曜日)
 Mailアドレス：info@kakinoki.net
 URL：http://www.kakinoki.net/