

「ワインカフェ 喜一」を開業して

二宮 義博

平成26年秋に、我が家から歩いて5、6分の所に「談笑カフェ 喜一」という喫茶店が開業され、コーヒー好きな私も開店当時から週に1、2回通うようになった。

喫茶店のオーナーは少し変わり者で、片道2時間ほどかけて毎日お店に通い、午前10時に開店して午後4時に閉店して帰ります。また、喫茶店の2階は20畳近くのプレイルームとして、いろんなグループに無料で貸し出すという、何とも理解し難い営業形態をとっています。実際、若いお母さんたちの子育て交流グループや、趣味の手芸教室から笑いヨガ教室まで、使用料がいらぬということ、いろんなグループが利用しています。

こんな喫茶店の店主から「午後4時以降、お店を開店してくれないか」「開業費用やリスクはすべて面倒見るから何か開業してよ」と依頼される。

仕方なく、反対されることを覚悟して女房殿に相談すると「何かやったら、面白いじゃない」と結構前向きな返事に背中を押される。

女房と相談して、開店は金曜日と土曜日の夜の週2回とし、美味しいワインと手作りおつまみを提供する「ワインカフェ 喜一」を開店することとし、提供するワインの選定については、ワイン通で知られる辰巳琢郎のブログから、彼が絶賛している筑波山山麓で育てられた葡萄で造る「ツインピークス ワイン」を選定した。

早速、筑波山まで行き、5haを超える広大なブドウ園を見学するとともに、茨城県小美玉市のメーカー本社を訪問、訪ねてビックリ、江戸時代から続く老舗の和菓子屋だった。



「ワインカフェを開店するが、御社のワインを提供してもらえないか」と申し入れたが、「葡萄の収穫量が少なく、現在納入しているのは地元のワイン専門店と、老舗の料亭の2店のみで、インターネット受注でほぼ完売している」と、ワインにズブの素人で、まだ開店もしていない私には提供できないと、当然のように断られました。

ここで諦めないのが私、片道約100kmを車で飛ばし何度も何度も交渉した結果、私の熱意が通じたのか、数量限定でワインの提供を受けることとなりました。



ワインの入手が決まりワインカフェ開店準備、ワイングラス、おつまみ皿、コルクオープナー、ワイングラスラックは日曜大工で手作り、燻製用スモーカー器具一式等、10万円近くの費用は全てオーナーが出してくれた。



そんな訳で、昨年6月に開業し1年近く経ったが、開店祝いには友人のアルトサックス奏者も駆けつけ楽しませてくれました。

昔からの友人やご近所のご夫婦仲間たちが来店、みなさんに美味しいワインと、家庭菜園で育てた季節野菜をふんだんに使い、女房と2人で心を込めて作ったおつまみを堪能していただいています。

お陰様で、週2日の開店で1年近くの売り上げは、ワインボトルが50本を超えました。

ただ、オーナーの営業方針を尊重し、利益度外視で楽しい時間を提供する店作りに腐心しています。



ワインカフェ 喜一 を営業しています！

「ワインカフェ 喜一」で提供するワインは、筑波山麓で丹精込めて栽培されたブドウから造られた TWIN PEAKS ワインです。ワイン通を自任する辰巳琢郎さんがTV番組「葡萄酒浪漫」で、「日本のワインの常盤を覆すワインだ！」と絶賛しました。

毎週 金曜日・土曜日の 午後 5時 ~ 9時頃 まで

ワイン (赤・白) グラス 500円
 ボトル 4,000円
 ビール (350ml 缶) 300円
 (500ml 缶) 400円
 おつまみ皿 (6品~7品) 800円
 (ガーリックトーストが付きます)



多くの皆様「TWIN PEAKS」ワインのファンになっていただきたいの思いで、「ワインカフェ 喜一」を始めました。

お友達で、ご夫婦で、そしてお一人でも、みんなでワイワイ・ガヤガヤ、語りあい、笑って、ワインタイムを楽しんで下さい。

