



(左)広々とした店内を大きな柱でさりげなく仕切り、プライベートな空間を演出しています(下)本店の壁には1968年のコマダ珈琲店創業記念プレートが飾られています



[巻頭特集]

コマダ珈琲店本店

客と共につくる くつろぎの喫茶店

1968年に創業し、今年で50周年を迎えたコマダ珈琲店。「くつろぐ、いちばんいいところ」をコンセプトに、名古屋から全国、そして、世界に展開しています。瑞穂区上山町にある本店は、昨年40周年。地域の人々にくつろぎの場を提供し続ける本店取材しました。



看板メニューのシロノワール。64層のさくさくしたデニッシュと冷たいソフトクリームが大人気です



株式会社コマダ
経営戦略本部企画広報グループ課長
清水大樹さん
「これからも変わらなくつろぎを提供していきたい」と語ります

少なくありません。2016年6月から店長を務める福島規子さんは、「昔は店の裏側にも入り口があった、レジが2つあったとお客さまから教わりました。現在は自動販売機があつて見えづらい扉を見つけるなど、お客様と一緒に新しい発見ができる」と笑顔で話します。常連客は座る席や注文がほとんど同じ。店内では名前を知らない常連客同士が言葉を交わす光景もよく見られます。「毎日、同じ接客ですべての対応ができるわけではありません」と福島さん。多くの人が訪れる店舗には



クリームソーダのブーツグラスとミックスジュースのだるまグラスは、見た目にかわいく、運ばれやすく笑顔になります



手間を惜しまないオリジナルブレンド。濃厚なフレッシュと砂糖を入れて飲むのがおすすめです

長年通っている人だけでなく、新しく足を運ぶ人も増えます。常連客と新規客のどちらも大切にしたいと、双方の希望をかなえられる対応を模索中です。福島さんは「コマダ名物であるシロノワールを全国に広める」という目標を持ってコマダに入社しました。本店に赴任する前は各店舗で接客業務や新店舗のオープントレーナーを務めています。各地の店舗に勤務して感じたのは、名古屋の店舗の接客スピードの速さです。喫茶店文化の根付いた名古屋では、客が求めるレベルが高くなっています。「少しでもお客さまの満足度を高めていくため、スピード、質ともに重視しています」と福島さん。「その上で、女性らしい細やかな配慮を意識していきたいです」と話します。新人の店員には積極的に声掛けを実施。アドバイスには、何故そうするべきなのか理由を明確に伝えます。「常に気を配って、お客さまの代弁者であろうと心がけています」と福島さん。名古屋から別の土地に転勤をした人が知り合いを連れてコマダ珈琲店に足を運び、コマダ珈琲店の魅力を広めてくれているといいます。「コマダはお客さまに成長させていたいただき、全国へ広がっています。瑞穂区で長年商売ができていますの、地域のみなさんのおかげ。ミスしても対策を考え、毎日100%の接客をめざ

100%の接客をめざし
細やかなサービス

提供するパンは自社の工場で製造。使用する小麦粉の品質にもこだわり、職人が手間ひまかけてつくっています。一般的なデニッシュ生地は27層や32層ですが、シロノワールのデニッシュ生地は64層。ソフトクリームとシロップがさくさくした生地になじみ、コマダ珈琲店自慢のオリジナルブレンドによく合います。オリジナルブレンドは、4種類の生豆を7種に焙煎。手間をかけてじっくりと抽出します。フレッシュには乳脂肪45%のものを用意しています。砂糖と一緒に入れて飲むのがおすすめです。厚い飲み口が独特なコーヒークップは有田焼。コーヒークップを冷めにくくし、一番おいしい状態を保つために考え抜かれた形です。長靴型のブーツグラスや丸いだるまグラスなど、コマダ珈琲店では、コーヒークップ以外にも特徴的な器を使っています。視覚でも楽しみながらくつろいでもらうための工夫です。

「客と一緒に新しい発見
親子3代で通う喫茶店」
瑞穂区上山町にあるコマダ珈琲店本店は、昨年開店40周年を迎えました。40年もたつと、親と一緒に通っていた子どもが、今度は自分の子どもを連れてくることも。親子3代が通う地域に根付いた店舗です。開店時間の6時30分になると、たくさんの方が来店します。長年通い、店員より店舗の知識を持つ常連客も

information

コマダ珈琲店本店

名古屋市瑞穂区上山町3-13
TEL 052-833-2888
http://www.komeda.co.jp/



笑顔でお帰り
いただけるよう、
ていねいにおもてなし
いたします

コマダ珈琲店本店
店長
福島規子さん