



フルオーダーメイドで
あなた好みの味を
作ります！

山口・湯田温泉を盛り上げたい

当店の強みは、お客さまの好みに応じて豆の種類やブレンド、焙煎度合いを変えるフルオーダーに対応しているところです。今後は、豆専門店のスタイルとフットワークの軽さはキープしつつ、その人・そのお店のオリジナルブレンドの提供や、あっと驚く企画をしていきたいと思っています。今年山口ゆめ花博が開催されますし、明治維新150周年で山口が注目されるチャンスです。私も事業を通して山口・湯田温泉を盛り上げ、お客様や私を支えてくれる家族や周囲の人たちを笑顔にしていきたいよう頑張ります！



こだわりの豆を自家焙煎



※起業カレッジとは
起業に興味がある方から起業後間もない方を対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までをおこないます。今年度も7～9月で開催予定です。



Nishida Coffee

代表者：西田 幸誠
所在地：山口市湯田温泉5丁目7-6

TEL：080-4487-7054
営業時間：平日12:00～18:00 / 土日祝9:00～18:00
事業内容：自家焙煎珈琲豆販売、出張カフェ
HP：<https://nishida-coffee.localinfo.jp/> Facebook、instagramでも発信中

京都から山口へ

私は京都出身で、両親は京都で喫茶店を経営しています。父は昔からコーヒー一筋で、一杯にこだわる姿勢が格好良く見え、いつか自分もお店を持ちたいと思ったのが起業を志したきっかけです。山口へは結婚を機に移住しました。山口には祖母がいて、小・中学生の時に住んでいたので友人も多く、私の第2のふるさとになっています。

起業までのフォロー

山口では建築関係の仕事をしていたのですが、起業の準備を進めようと山口商工会議所の起業カレッジ(※)を受講しました。ここでは事業計画をじっくりと作り込むことができ、他社との差別化や初期投資を考える中で、喫茶から自家焙煎コーヒー専門店に事業内容を変更しました。受講から開業まで1年ありましたが、その間も講師や商工会議所のフォローがあり大変助かりました。



お店はグリーンを目印に

営業はフットワークを軽く

開業は平成29年10月です。この店舗ではコーヒー豆の販売のみなので待っているのはダメだと思い、可能な限り色々な場に出ていっています。今は店売り以外にも、



ギフトも対応しています

月1回の骨董市を始めとした週末のイベント出店や出張カフェ、コーヒー教室も開催しています。最近ではメディアに取り上げただけの機会にも恵まれ、徐々にリピーターも増えてきました。

事業者との連携

事業を始めて大事なと感じているのが、事業者との繋がりで、この度鴻雪園さんのご縁でキッチンカーを利用させていただけることになり、お茶とコーヒーのコラボ商品も計画中です。また、起業カレッジ仲間のCOFFEE AND PLANTSさんとは、まさかのコーヒー＆コーヒーイベントも開催しました。みなさん柔軟でアイデアが豊富なので、とても刺激を受けています。