

地産地消氷

KAKIGORI CAFÉ

ひむろ

百 歳 書 店

創業年

平成二十六年 2014年

商品に対する想い

三豊はフルーツ王国といわれるほど、フルーツの生産が盛んな地域。その季節の旬なフルーツを使った手作りシロップや時間をかけて作る2種類の手作り練乳などを組み合わせ、使ったふわふわのかき氷がこだわりです。

先代の口癖

お客さんのために。

先代の名言

ええことも悪いこともしたことは返ってくる。

どのように始まったのか

父母が浜に一人でも多くの方に訪れていたただきたいという思いから、海のそばと云えばかき氷！という初代の発想からスタートしました。また、三豊はフルーツの生産が盛んで、かき氷のシロップにもぴったりでした。

続けてきたこと

日々のなかで、こうしたらもっと良くなるかなと思ったことを改善し続ける。

変えたこと

かき氷のメニューにもつたいない氷を追加し、売り上げの一部を父母が浜へ寄付するこ
とにしました。もつたいない氷は地元スーパリーの店頭で傷がつくなどで販売できなよう
なフルーツなどを使用したものです。食品ロスの課題と父母が浜の一助となればと思い
始めました。

よかった決断

県外への出店をしないこと。県外出店（長期）のお話をいただくことがありましたが、かき氷店として挑戦したいという思いとともに、なぜ父母が浜にお店を出しているのかと原点に立ち戻り考えたとき、父母が浜があるからひむろがある。そこに価値があるのだと気づきました。

苦難

冬の閑散期。また天候、気温が大きくかかわってくる。

今後の展望

大きな変化を起こすというよりは、小さな改革を続けてお客様に喜んでいただき、父母が浜の傍で永続的に営業をし続けたいです。