



▲心安らく、温かい雰囲気のカウンター

問3. これまでお店をやってきた中で、印象深いエピソードはありますか？

「利益を考えず、いつもお世話になってる町民の皆さんに恩返しをしたい！」という思いから、町内にある他の飲食店と力を合わせて、森林公園にて『飲食店祭り』と称したイベントを行いました。内容は、300円で焼肉食べ放題！これが、予想以上に反響がありまして。青函トンネルの工事中ということもあり、本当にたくさんの方々が集まりました。驚きでしたが、とても達成感がありました。

問4. メニューの中で、特に人気のあるものは何ですか？

飲み物も人気がありますが、一番人気があるのは『タイム風焼きそば』です。注文したお客さんに「レシピを教えてください」と尋ねられ、レシピを教えることが多々あります。しかし、そのお客さんたちは決まって「どうしても同じ味を再現できない」と嘆き、私の作る『タイム風焼きそば』を求め、再び当店へ足を運んでくださいます。同じレシピを教えているつもりなのですがね…。(笑)

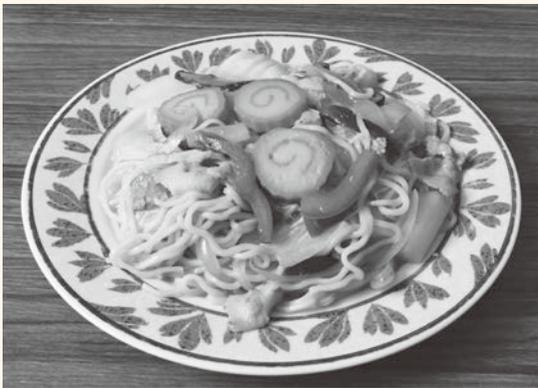
『タイム風焼きそば』の次には、『ドリア』が人気ですね。エビドリア、アサリドリア、カニドリアの3種類がありますが、エビドリアがダントツで人気です。その他のメニューでは、『パフェ』が学生の皆さんに人気です。学校の指定ジャージを着て、部活動終わりに皆さん仲良く足を運んでくださいます。パフェも数種類提供させていただいていますが、一番人気は『チョコレートパフェ』です。

問5. お店をやっている、何かこだわっていることはありますか？

人によって好き嫌いはいりますが、多くの人に「他のお店より美味しい」と思ってもらえるようなメニューを提供できるように、心がけています。

一番人気の『タイム風焼きそば』は、様々な種類の具材を使うことと、自分たちで考案した味付けにより、他のお店にはない独自性を見出しました。

また、ドリアの『ホワイトソース』や、サラダにかける『ドレッシング』、揚げ物にかける『ソース』は、自家製のものを使っています。



▲昔から愛されている、喫茶タイム自慢の『タイム風焼きそば』

問6. お店を通じてやりがいを感じることを教えてください！

24歳の頃にお店を始めてから現在に至るまで、ずっとこのお店を続けることになるとは、正直思っていませんでした。

長い間お店を続けていると、始めた当時学生だったお客さんが、今でも足を運んでくださったりして。昔から知っているお客さんが大人になっていくのを見てみると、やはり感慨深いものがありますね。

また、カウンターを通して色々な方とお話することができると、毎日が楽しいです。何度も足を運んでくださるお客さんも多くいらっしゃいますし、仕事を通して交流の輪が広がったことがとても貴重な体験であり、本当に嬉しく感じています。



▲旧駅前通り時代から現在にかけて、多くの人々が足を運ぶ喫茶タイムの店舗