



日常のなかで気軽に楽しめる中国茶と点心 講座やイベントで人と人をつないで

ひか さろん
光る茶庵

やまざき よしのり
山崎 好則 氏

企業データ
店舗／滋賀県草津市草津2丁目8-26
創業／令和4年(2022年)
従業員／2名
事業内容／飲食店
URL／<https://hikarusaron.com/>



中国の薬膳や茶の文化をもっと身近に

東海道と中山道が交わる宿場町草津。国の史跡・草津宿本陣すぐそばにある「光る茶庵」は、中国茶と手作りの点心や焼き菓子が楽しめる店です。「薬膳のかたちにとられず、日常のなかでもっと気軽に楽しめる中国の食や茶の文化を届けたい」という思いをベースに、発酵食品をはじめ素材のもつ力や体へのやさしさを自然に取り入れることを重視。一つひとつ丁寧に手作りし、お茶や食材なども信頼できる生産者を選んで提供していることで人気が広がっています。

店主の山崎好則氏と妻の舞氏はもともと同僚で、出会ったのは中国茶と薬膳を扱う天津の人気店でした。好則氏は30代でサラリーマンから飲食業界へ転身し、店長兼料理長として10数年のキャリアを積んできました。また、以前から紅茶好きだったという舞氏は、ワーキングホリデーで訪れたイギリスでも紅茶文化に親しんでいましたが「本格的な中国茶と出会ったときに大きな衝撃を受けた」のだとか。その経験から専門店で接客係として働きはじめますが、中国茶を体系的に学びたいと中国茶のソムリエと言われる「茶藝師」の資格を取得。中級以上は現地での試験を受ける必要があるため、中国へも渡っています。



同じ店でともに長く勤務するなかで、料理やお茶に対して「自分ならこうしたい」「お客さまより深く関わってみたい」という思いが強くなり、開業を決意。コロナ禍の閑散期を利用して行政主催の開業塾に参加し、事業計画書の作成や創業準備の基礎を学びました。

物件探しは難航しましたが、以前から業務の傍ら友人と中国茶とヨガのコラボイベントなどを行っており、そこで出会った「草津まちづくり株式会社」から草津宿本陣そばの物件オーナーに推薦してもらうことができました。店舗は古民家を改装したような落ち着いた雰囲気ですが、「実はここは新築物件。いろんなご縁でつながった方々に助けをいただき、自分たちの理想を叶えることができました」と振り返ります。

小さなことから、 まずは始めてみる

開業直後に大きな課題となったのは集客です。前職の店舗は観光地にありましたが、住宅街に店を構えました。土日は忙しいという予想は外れ、売上が安定しない日々が続きました。そこで地域の人々の生活リズムに視点を向けてみると、子育て中の家族などがひと休みに訪れるなど、観光地とは異なる需要が見えてきたといいます。

現在同店では中医学やアロマなどの講座や子育てママ向けのイベントの開催、茶器などを作家から委託を受けて展示販売するほか、舞氏が得意とする「星読み」と呼ばれる占いセッションなどを主催し、店の大きな特徴になっています。料理の仕込み日に空いた客席を使って行われる講座は、講師の大半が店のお客さま。「お客さまとの会話から企画が広がって…」と話し、店がコミュニティのハブとなって新しい活動が自然発生的に増えていきました。

また、創業半年後からは、地元イベントへの出店もはじめ、ここで得た人脈が百貨店や他県で開かれる中国茶の催事への勧誘にもつながりました。さらに、滋賀県信用保証協会で専門家派遣制度を受けられることを知り、販促物の制作や商談会の準備に活用。「とくにパンフレットや看板の改善アドバイスは目に見えて効果がありました」と話し、提案に沿って料理写真を前面に出し、構成を変えたことでお客さまの反応が向上し、リピーターの増加につながりました。

現在行っているイベントやテイクアウト、夜の日時限定営業などは、開業後に試行錯誤しながら広げた取り組みで、お客さまの反応を見ながら進めてきたといいます。「完璧を目指すより、まずは小さくても始めてみること」

「自分が本当に好きなことを大切にしていると、応援してくれる人が増えていく」という夫妻の言葉が創業を成功へ導いたキーワードといえそうです。

