



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.65

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

Pafe & Burger QOL (キューオーエル)
オーナー

八代 藍 様

小田原市役所横にあるパフェとグルメバーガーの店QOL。素材にこだわった華麗なパフェが情報誌やインスタグラムで話題となっています。夫婦で2014年9月に店を始めてから3年。店名に込められた思いや経営方針、信条などお話を伺いました。

■ 地元の美味しいフルーツを楽しんで

——ご夫妻は小中学校が一緒に誕生日も同じの35歳同士。まず、お店を始めるに至った事情から伺います。

26歳で結婚し2男1女の子どもに恵まれたのですが、手術が必要な病気に次男がかかってしまいました。当時の夫は1~2か月帰ってこない長期出張のある医療関係の会社員で、私は夜勤のある看護師。「この状態だと誰も看ることができないね。じゃあ、お店やろうか」というような感じ



で開業を決意しました。

もともと二人とも国内外を旅して美味しいものを食べるのが好きでした。だから今まで食べ歩いてきた経験を融合したら、私たち独自のものができるのではないかと。甘いものは好きでしたので、ケーキも考えましたが、他にはない店をやりたいと思ってパフェにしました。けれども秀でた技術があって始めたわけではないので、素材はいいものにしよう。また夫は、脂っこいものや塩分の強い食べ物を受け付けない体質で、気をつけないと苦しむこともあり、入院する可能性もありました。そういった事情もあり、きちんとした素材のものをお客様に提供したいという思いは強いかもしれません。そして小田原にはミカンやオレンジなどの柑橘類、キウイ、ブルーベリー、いちごなど、近隣で収穫できるフルーツはたくさんあります。それを使って自然な甘味を活かしたパフェを作ろうと思いました。

——材料には、どんなこだわりが？

当日仕入れた完熟のものしか使わないようにしています。例えばいちごですが、小田原市内の農園でとれたヘタのところまで赤い完熟いちごを、シーズン中は毎朝引き取りに行っています。できるだけ地元産のものを使いますが、桃やぶどうは山梨産。私たちは栽培のプロではありませんから、仕入れるフルーツは全て農家さんを訪れ、話を聞き、味をみて決定しています。単一農家からの直接取引なので、収穫量は日によって異なるため、作るパフェの数は日によって違ってきます。夫婦二人でやっているため、経営のことをあまり考えることがないからできることなのかもしれません。都心のフルーツ専門店のように、従業員も来店されるお客様も多い場合は、単一農家からの仕入れではとてもまかなえません。小田原で店をやっている私たちは、そういった都心の有名店とは違った立ち位置でなければならないと、



家族がともにいられるよう 生き方を変え、始めた店。

仕入れるものは全て自分たちの目で見て、信頼できると判断した作り手のものを使うことにしたのです。

—パフェの作り手として、厨房に立つご苦労などを伺います。

素材としてある美味しいフルーツを、いかに美しく見せることができるか、そのために手間をどれほどかけるかに力を注いでいます。通ってくださるお客様は40～50代くらいがメインで「美味しいフルーツを食べたい」という方々。フルーツの味は重ねた年齢と食べた経験で、より価値がわかっていただけるように感じます。今までは東京や横浜に行かないと食べられなかったけれども、近くで食べられるから来てくださるお客様も多いです。そういった方々がリピートしてくださって嬉しいです。

一方、若者はフルーツを食べる機会が少ないと言われていました。美味しいかどうかかわからないという方に、まずは食べていただきたい。そして今の時代ですから、見た目豪華で写真映えするパフェを「見てみたい」という気持ちに応えるやり方があっていいと思っています。4人組のお客様が全員一眼レフを持っていらっしゃって「美味しいから」と、お一人1個だけではなく2～3個召し上がることも。

余裕を持って食べていただくため、満席の場合は「かなりお待ちいただくこととなります」と伝えなければなりません。せっかく来てくださったのに申し訳ないのですが、私一人で作っているため、焦ると作れないのです。またアイスクリーム類が溶けないようにするため、冷たいものをお出しするというのに、気温の高い夏季

は冷房が強めになってしまいます。さらに小さい子ども3人が、店奥の壁を隔てたスペースにいるため、そういう雰囲気は嫌いなお客様には向いていません。それでもご来店いただけるお客様には本当に感謝しています。

■生活の質にこだわった生き方

—現在、営業は金、土、日、月曜の週4日ですが、以前は休みなく営業していたとか。

子どもの行事がある時だけ休んでいましたが、体を壊しそうになって、週4日営業にしました。週末だけですと、季節の限定パフェを食べるために「行かなくちゃいけない」という使命感にかられるようです(笑)。私自身も営業日以外は、以前就いていた看護師の仕事を再開し、気分を変えることができたようになったので、精神的に楽になりました。



Pafe & Burger QOL

〒250-0042
神奈川県小田原市荻窪314 正和ビルみなみ205
TEL: 0465-34-7840
営業時間: 11:00～21:00 (L.O. 20:00)
定休日: 火、水、木曜 (子どもの行事に合わせた臨時休業日は随時告知)
<https://ja-jp.facebook.com/QOL.parfait/>
<https://web.stagram.com/pafe.burger.qol>

—家族の幸せ優先の、自由な発想のお店ですね。店名のQOLにはどんな意味がありますか?

Quality Of Life(クオリティー・オブ・ライフ)は生活の質を意味する医療用語です。自由になる時間が必要で、勤めを辞めて始めた店ですが、次男の手術も成功して家族みんな元気にやっています。自分たちのやりたいように、状況に応じて軌道修正していくのもいいと思っています。これからも面白いことをどんどんやっていきたい。今は時間が限られていますが、子どもが大きくなったら、また違った方向にカスタマイズしていくのもいいですね。お酒と組み合わせた「夜パフェ」など、妄想は広がります(笑)。



定番はバナナチョコレート890円、マCHEDニアフルーツ1,190円、フルーツヨーグルト1,190円など約10種類。人気の季節限定パフェは、春はいちご、夏は桃など。秋はシャインマスカットとなる予定。他に国産小麦のパンズを使ったグルメリバーガーもあります。(価格は全て税抜きです)

<インタビューを終えて>

パフェに使用するのは砂糖を入れない生クリーム。他店のパフェを食べきれないお客様でも「ここのは全部食べられる」と言うほど、自然なフルーツの甘みが楽しめます。パフェブームが起こっている今、都心の有名店で食べるのもいいですが、ご夫婦との会話を楽しみながら、ゆったりした気分をいただくパフェも魅力に満ち溢れています。美しいビジュアルに、自然とテンションも上がりました!