



本店 店長 植坂 理栄子さん

観光のお客様から道や場所を尋ねられることが多いのですが、京都で暮らしていないが意外と答えられないことも少なくありません。当店ではスタッフができるだけ地域を歩いて、近くにどんな店ができたか、何が流行しているかを見聞し、全員で情報共有して、お客様にお伝えするようにしています。私たち一人ひとりが、**京都のモノやコトにもっと関心を持つことが大切**ではないでしょうか。

先日、海外のお客様が「スタッフが楽しそうに働いているのが素晴らしい」と言ってくださいました。外国語でのご案内などインバウンド対応はさまざまですが、これからも私たちは**お客様を笑顔でお迎えすること**を心がけ、コーヒーの提供を通して最高のおもてなしを届けたいと思っています。



京都の香りただよう
深煎りのおもてなし

こころを込めて 我が社の おもてなし

株式会社イノダコーヒ

代表者／射場 茂喜

住所／京都市中京区堺町通三条下ル道祐町 140

TEL / 075-241-0915

URL / <http://www.inoda-coffee.co.jp/>

暖簾をくぐり、いつもの席に座ると、いつものスタッフがさり気なくコーヒーを持ってきてくれます。ミルクの分量や角砂糖の数…、何度も来られるお客様の好みは、スタッフ一人ひとりが覚えていいます。「私たちの店は常連様によって育てられました」と植坂さん。お客様同士の何気ない会話、表情、仕草…。初めて訪れる人でも、そこにいられるだけで普段着の京都の魅力に触れることができる。それが、イノダコーヒの魅力でしょう。「これならしてあげられる！」ということ、私たち一人ひとりが気づくことが大切」。イノダコーヒには決まった接客のマニュアルはありません。例えば、海外のお客様の中には、氷の入ったお冷を飲む習慣のない人もいます。そんなときは様子を見て、少し温かめの水に替えて提供するそうです。こうした細やかで心のこもったおもてなしが、居心地の良さにつながっているのでしょう。

近年、京都の朝の静かな雰囲気を楽しみたいという観光ニーズが高まっています。イノダコーヒでは午前7時から「京の朝食」というポリウムたつぷりのモーニングメニューを用意。朝早くから立ち寄れる拠点として、食文化の面から京都の朝観光を盛り上げています。

数々の名曲にも歌われたイノダコーヒ。あのコクと酸味、苦味がほど良く絡み合ったコーヒーを味わったら、京都の街へ出かけましょう。