

BAR&KITCHEN

「noa」へおかえりなさい

学生運営のバー

大阪北区は天満の一角に、学生が営む「おかえり BAR & KITCHEN noa」という飲食店がある。ちょうどオープンから1年目になるこの店では、飲食運営団体 noa の学生が訪れた客をもてなしていた。

FOCUS

追いかける。大学生。

「おかえりなさい」と店内に学生の声が響く。「おかえり BAR & KITCHEN noa」（以下noa）の店内では、オリジナルのポロシャツにエプロンをつけたnoaのメンバーが調理や接客をしていた。

noaのコンセプトは「第二の家のようなあったかい感じ」と代表の砂川恵理佳さん（近畿大・3年）。フードやドリンク、接客もひと手間加えたものを提供できるように心がけているという。「いつも社に出ているお客さんを、社に出ているお客さん、社会に出ていない私たち学生があなたかく出迎えたい」。学生だからこでできるような店の空間作りを大切にしている。

例えば、客との会話を楽しむ。「お疲れ様です」とおしほりを手渡す。仕事終わりの客をねぎらい、乾杯の音頭をとる。客が帰るときには「いってらっしゃい」と声をかけ、客が見えなくなるまで見送る。そういった試みが、店の雰囲気をつくっていくという。

noaは、企業から運営を委託され、資金提供を受けて昨年5月10日にオープンした。だが、学生が企画立案、商品開発などを全て行っており、20品ほどあるメニューは学生みんなで意見を出し合っで価格設定や改良をしている。現在、武庫川女子大、神戸女学院大、関西大などの学生が所属。

客との交流、商店街の飲食店同士のつながりなどから学ぶことは多い。「謙虚な姿勢で接すれば、多くのことを教えてもらえる」。6月には京都大のカレー部にコラボレーションを持ち掛け、3日間限定で日替わりのカレーのメニューを展開。外との交流も活発だ。



お客さんに心をこめて、「お疲れさま」

7月5日には天満橋に2店舗目をオープンする予定。学生運営の飲食店を誘致したいという大阪府と大阪市からの呼びかけで実現。「年内には自分たちの力で3店舗目を」と目標を語る。

運営は女子が中心だ。「飲食店経営を通して、女子大生の成長を目指している」と砂川さん。「女子大生の中には男子学生と比べて、自分の可能性を見限ってしまう人もいます。そんな人たちに自分には『無限の可能性』があること、そして、成長することの楽しさを知ってもらいたい」。学生たちと共に成長を続けるnoa。「おかえりなさい」。第二の家は今日もにぎわう。



noa 代表の砂川さん

UNN 関西学生報道連盟

FOCUSは

神戸大学ニューズネット委員会
同志社大学 PRESS 編集部
NEWS 立命通信社
関学新月通信社
大阪大学 POST 編集部

関西大学タイムス編集部
神戸女学院大学 K.C.Press 編集部
京都女子大学藤花通信編集部
京都大学 EXPRESS 編集部

の共同編集による週刊フリーペーパーです