



山形を元気にする企業

ここから発信



kokoimo

カイシャとヒトと

企業組合 スイーツキッチン
熟成芋とスイーツの店 kokoimo

代表 森谷あかねさん

〒994-0000

山形県天童市芳賀土地区画整理事業地内48街区
イオンモール天童 グルメ棟内

TEL 023-666-6225



kokoimoさんは、アイス感覚の"熟成冷やし芋"や"お芋のプリン"など、素朴でユニークな商品が並ぶサツマイモスイーツ専門店です。今回は、サツマイモの魅力あふれるkokoimoのオーナー、森谷あかねさんにインタビューをしました。

お客様の反響はいかがですか？

もうすぐお店をオープンして一年になるのですが、ご家族連れのお客様や学生、ご年配の方まで様々な層のお客様にご来店いただいております。特にサツマイモを用いたスイーツが珍しいという反応を頂いています。「いろいろな美味しいお芋を食べられる」とのお声も多く、サツマイモに興味を持っただけなのがとても嬉しいです。



サツマイモのスイーツに着目した理由はありますか？

私は九州の産まれで、サツマイモ産地である鹿児島県があります。幼い頃からサツマイモには親しみがありました。私は kokoimo をオープンする以前は、山形市七日町にあるかき氷専門店『とみた商店』の運営やメニュー開発に関わっています。そこでサツマイモを用いた手作りのかき氷シロップを開発したところ、お客様から好評をいただき、サツマイモのスイーツに着目したのがきっかけです。

オープン前の構想とお店づくりに携わった山形商美社に対する感想を教えてください。

限られた予算や場所といった条件から、『サツマイモの親しみやすさが伝わるような、やわらかい雰囲気のお店を』という漠然としたイメージからスタートしましたが、アドバイスをいただきながら共に構想を練っていきました。お店のロゴなど、私の希望に合わせ何度も作り直していただき、



理想的なお店ができました。

また、山形商美社さんには外装・内装、お店のロゴなどの他に、従業員のほとんどが主婦であるということから、その強みを発揮できるよう、マニュアルについても一緒に考えていただき、作っていただきました。お店のデザインはもちろん、理念など多岐に渡って熱意あるお力添えをくださりました。ありがとうございました。

どんなお店にしていきたいですか？

イオンモール天童さんのテナントの中でもkokoimoは地域に密着し、お客様との距離感が一番近いお店を目指しています。今までの具体的な取り組みとしては、定期的に行っている“kokoimoマルシェ”を開催し、山形のクリエイターさん達を応援しています。開店してまだ1年ですが、営業はもちろんのこと、このような空間づくりやイベントも含め、お客様のご期待に応えられるようスタッフと共に日々成長していけるよう頑張りますので、今後ともkokoimoをよろしくお願い致します！