



COFFEE GIRAFFE

みやわき ひろゆき
宮脇博之さん (45歳)

今年9月に赤松通り（本町）にオープンした、キリン（GIRAFFE）のロゴが印象的なカフェ「COFFEE GIRAFFE」。今年2月に小林市にUターンし、「人に優しく、環境にも優しい」をコンセプトに同店を経営する宮脇博之さんに話を聞いた。



📍 小林市本町 24
🕒 12時～19時
📅 月曜定休
🅐 2台（赤松通り専用駐車場）
📷 coffee__giraffe

新しいつながりが生まれる場所へ

「地域の色々な方が世代を問わず立ち寄れるコミュニティスペースにしたい」。そう話すのは、赤松通り（本町）にあるカフェ「COFFEE GIRAFFE」を経営する宮脇博之さん。

進学を機に小林市を離れて上京、長年カフェの経営や立ち上げなどに携わってきた。その経験を地域に還元し、地域活性化につながる場所を作ろうと、今年9月にお店をオープンした。

「東京暮らしも長くなり、うっすらと小林に戻ろうかなと思っていて」と話す宮脇さんにとって、転機となったのがコロナ禍。神奈川県鎌倉市で店舗の立ち上げに携わり、約1カ月海を眼前に見ながら働いたことで、コロナ禍の窮屈な生活で感じたストレスが洗い流される思いがしたという。「自然のあるところに戻りたい」という気持ちが強く

なったのと、コーヒーをやりたいなという気持ちに改めて気付かされました。この仕事がかっかけて考えが固まり、今年2月に家族や仲間もいる小林市にUターンした。

「人に優しく、環境にも優しいお店でありたい」と話す宮脇さん。コーヒー豆はフェアトレード（※）のものを使用。店内で扱う商品も、環境に配慮したものを取りそろえている。

「皆さんに環境に配慮した商品を知っていただき、選ぶきっかけ作りができればと思っています」。今後は店内のスペースを使い、地元作家の作品を展示したり、ワークショップを開催したいと宮脇さん。「色々な方が立ち寄って、またそこで新しいつながりが生まれていく。そんな場所になっていったらうれしい」と今後の展望を話す。

※経済的社会的に弱い立場にある途上国の生産者と、経済的社会的に強い立場にある先進国の消費者が対等な立場で行う貿易のこと

コーヒーは、タンザニア産とルワンダ産のブレンド豆を使用。以前から取引のある業者から仕入れており、酸味と苦みがバランスよく仕上がったと話す

前職ではSDGsに力を入れている会社に在籍しており、自分自身の意識も高まったと宮脇さん。店内でも植物由来の原料を使用した商品を取りそろえている



小林
小人
こばやしびと
Vol.110