

実は隣のスゴイ人



こだわりの手作りオードブル



夫手作りの家具もあるなど
非日常感を味わえる店内



不定期で自家製ベーグルも販売しています



Y-PLUS オーナー 平林 かおりさん

曾於市内のスゴイ人にスゴイ人を紹介してもらおうこのコーナー。前回のスゴイ人、岩崎小百合さんにご紹介いただいたこの方は「金持ちよりも人持ちで、誰とでも打ち解けて関係を広げるスゴイ人」とのこと。

今回は大隅町岩川にあるY-PLUSのオーナー、平林かおりさんに話を伺いました。平林さんは岩川高校卒業後、幼児教育を学び、保育士として勤務していました。働きながら趣味であったパン作りを学んできました。

「私の中で1番は家族を優先したいという思いがあり、子どもが病気をした時や行事の際にも柔軟に対応できる働き方をしたいと考えました」

そこで令和元年9月、自宅に併設したパンランチカフェ『Y-PLUS』をオープン。現在ではインスタグラムでの情報発信を通じて市外や県外から訪れるお客さんもいます。

毎朝3〜4時からパンの仕込みと焼き上げを行っていましたが、開業から半年後に新型コロナウイルスが流行。営業制限を受ける中で、いち早くテイクアウト事業へ切り替え、ハンバーガーやパンをメインとした弁当の販売を開始しました。その後、好評だった弁当事業を進展させ、弁当店「おべんところ」を立ち上げました。弁当やオードブル、ベーグルの販売を行っています。

「母の手作り料理を見て育った影響で、自分でも自然と料理をするようになりました。メニューを考えることも苦ではなく、旬のものやその日に調達できる食材を見ながら料理を考えます」

何より手作りにこだわっている料理には地元産の食材を積極的に使用しています。余った食材を加工して活用するなど、

フードロス削減にも取り組んでいます。「お客さんがお弁当を開けた瞬間の非日常感やワクワクする気持ちを大切にしながらお弁当を作っています」

昨今の物価高騰の影響もありますが、手作りへのこだわりは変わりません。現在は予約制で夜カフェ営業もっており、アンケート調の落ち着いた店内で特別な時間を提供しています。

昨年は大隅町で納涼祭を開催したり、五郎どんのステッカーを制作・販売するなど、地域を盛り上げる活動にも積極的に取り組んでいます。

開業前に『まずは10年間頑張ろう』という思いでスタートし、気付けば8年が経過。今は飲食業だけでなく地域を盛り上げる活動など、活動の幅を狭めることなくさまざまなことに挑戦したいそう。

「現在にはんにく栽培にも取り組んでおり、一から食材を育てることで安心・安全にこだわった、にんにく麺や塩麺、しょうゆ麺などの加工品の販売にも挑戦していく予定です」と意欲を語ってくれました。

Y-PLUS
住所 大隅町下窪町 64-2
電話 090-7924-4731
※現在は夜力フェのみ、要予約

おべんところ
弁当・オードブルの販売
※要予約



Instagramはこちら