

アジア太平洋障害者連携フォーラム2019

セッション4



コーヒーハウスコーダCODA
店主 尾中幸恵

生い立ち

1964年1月生まれ 兵庫県出身

2歳:原因不明で両耳とも聞こえなくなる

4歳～18歳:ろう教育を受ける(中高は陸上・バレー部)、ピアノ・書道・舞踊を習う

19歳:日本調理製菓専門学校で調理師免許を取得

(夜間2か月、タイピスト学院で和文タイピスト2級取得)

19歳～23歳:中兵庫信用金庫勤務(人事部⇒総務部 4年5か月)

23歳:結婚を機に退職し、滋賀県大津市に嫁ぐ 専業主婦 (子ども3人育児)

28歳:手話講師として手話普及活動始める(26年目)

36歳:カラーコーディネイター、カラー検定3級取得

カラーセラピスト、カラーアナリスト、色彩講師

ハーブコーディネイター、賞状書士の資格取得

39歳:「COLORサロン尾中」をオープン

44歳:「コーヒーハウスCODA」をオープン

50歳:「色のおはなし」という絵本を出版

51歳:色育アドバイザーの資格を取得

52歳:ワインソムリエの資格を取得

53歳:チーズソムリエ資格を取得

54歳:ソムリエインストラクター資格を取得

手話教室



起業したきっかけ

カフェの前のオーナーが体調を崩し、声がかかる



自分は迷わず引き受けたが、家族が反対



聴者と一緒にやることを条件にOK



居抜きで準備はあまり大変でなかったが、
お客さんとの会話で限界を感じることも



障害をものともせず、堂々とやっています！

コーヒーハウスコーダ



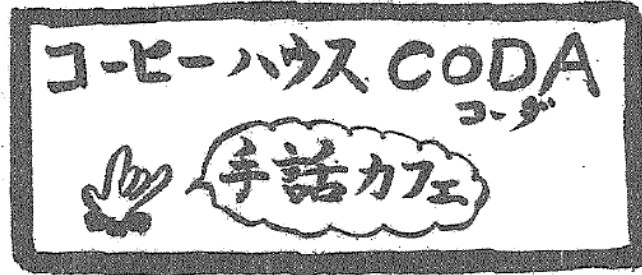
ドアを開けると…



店内の様子



お店の広報



☎ 520-0056

滋賀県大津市末広町7-1
大津パークビルB1



TEL / FAX 077-521-7760

平日 8時30分～18時30分

土日祝 10時～18時30分

(ラストオーダー 18時)

交通方法 JR大津駅北口より徒歩2分
(JR京都駅より2つ目。びわこ線)

「コーヒーハウス CODA」の店主 ^{おなかのいえ} 尾中華恵

【聴覚障害者、兵庫県生れ、滋賀県大津市在住、調理師、日本ソムリエ協会会員、手話講師、
チーフソムリエ、カラーコーディネーター、カラーセラピスト、カラーパサリスト、色彩アドバイザー、ハブコ-ディネーター



毎月第3土曜 17時～22時

滋賀県のびわこワイン、ヒトミワイン、日本のワイン、
フランス、イタリア、スペイン、ドイツなどのワイン、
ビール、焼酎、etc 又、滋賀名物である、
赤こんにゃくのお好み etc も用意しております。

ふわふわ旬のオムカシ〜!!

コーヒー  を飲んで癒しのひととき

CODA特製のケーキ、タルト、パフェも
あります。

貸切 (バースデーパーティ、二次のパーティ etc)
セミナー、ワイン会、ミーティング etc 受付中!

イベントは、フェイスブックで見てください。『コーヒーハウス コーダ』

カフェのメニュー

み コーヒーハウス CODA コーダ



▲オススメ人気メニュー!オムカレー(820円)

大津駅徒歩2分!アットホームな雰囲気と種類豊富な美味しい料理が自慢です。気さくな店主とスタッフが温かく迎えてくれます。

☎077-521-7760
大津市末広町7-1 大津パークビルB1F
平日8:30~18:30
土日祝10:00~18:30 不定休

◆オムカレー	820円
◆ハンバーグ定食	850円
◆ケーキセット	890円
◆ホットコーヒー	450円
◆ハーブティー	450円
◆チーズ盛り合わせ	630円

ランチ・カフェ・バーあり!



- ・何を出すかいつも考えて、コーダ特製のものを準備します
- ・コーヒー配達しています



仕事で大切にしていること

- ・「いらっしゃいませ」「ありがとうございました」と元気に声をかける
- ・いつも笑顔で気持ちよく接客する
- ・呼ばれたらすぐに返事し、お客様の席へ
- ・熱い料理は熱いうちに、冷たい料理は冷たいうちに出す
- ・食べ終わった皿に気を配り、適切な時に声をかけてさげる
- ・お客様の要望・意見・料理の好みを聞いて、接客に反映する
- ・自分だったら何をされたら嬉しいかを常に考える
- ・繁盛してちる店に行って、どんなサービスがあるか研究する
- ・店は出会いの場、コミュニケーションの場でもあるので、タイミング良く、気配りして会話する
- ・安い料理よりも喜んでもらえる料理を出す
(地元の滋賀名物の鮎寿司や赤こんにゃくなどを出すようにする)
- ・インスタグラム、フェイスブック、ラインなどで店のPRをする

＜成功要因＞小さい努力と地味な作業の積み重ね&ロコミの力