



# Smile up cafe 越生町 梅凜カフェでの ワンデイカフェ企画・運営の取り組み


薬学部 医療栄養学科

## 1. Smile up cafe

埼玉県越生町の山口農園の中にある梅凜caffeで医療栄養学科の学生が運営するオリジナルカフェ。カフェの企画・運営に興味がある人や調理が好きな人などを中心にメンバーを募り、現在は1～3年生までの16人で活動している。2021年12月から3か月に1回のペースで開催。医療栄養学科で研究しているコラーゲンやユズ、梅農家さんとのコラボから梅などを生かしたメニューを考案し、それら食材の栄養素や機能性を伝える資料なども用意。料理と一緒に提供することでお客様の健康に役立ててもらうこともカフェの目標。

梅凜caffeのオーナーの山口由美さんとは、「JOSAIコラーゲンようかん べに梅」の開発をきっかけにつながりができ、カフェの経営に興味がある学生が集まってワンデイカフェの取り組みがスタートした。

店名は“このカフェを通して人が笑顔になれるように”という想いを込めて「Smile up cafe」と名付けた。



**梅凜caffe (ばいりんカフェ)**  
越生町の梅農家・山口農園が、自宅敷地内にある75年前に蚕の飼育に使用していた養蚕小屋をリノベーションして、2021年にオープンしたカフェ。“梅で人と人を繋ぐ”をコンセプトに掲げ、曜日ごとに店主が異なるシェアキッチン制を導入したカフェで、メニューもその日に担当したシェフが考案している。  
梅の里で知られる越生町で梅栽培を営む「山口農園」では、越生在来の香り豊かな「べに梅」を栽培している。カフェではオリジナルの梅ドリンクや梅の食べ比べも提供している。

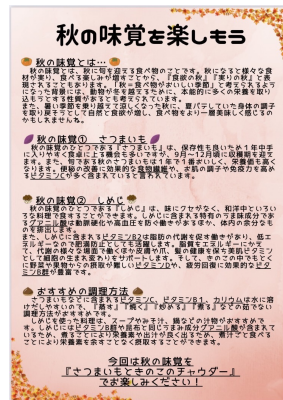
## 2. カフェの企画・運営



テーマ決め・メニュー考案



試作・写真撮影



**秋の味覚を楽しもよ**  
秋の味覚とは...  
秋の味覚① さつまいも  
秋の味覚② しぐれ  
※志すための調理方法

← 広告物の作成  
秋の味覚についてのリーフレット (第4回)



6/25(土)限定  
ランチメニュー  
「肉ランチプレート」 ¥1200  
Bairin Cafe  
Josai University  
@BAIRIN\_CAFFE  
越生山口農園・梅凜カフェ  
ご予約受付中～

← 宣伝活動  
Instagramのストーリーにて宣伝していたときの様子



前日準備・当日の運営



← Smile up cafeの取り組みが日本経済新聞にも紹介されました！！



### 3. 今までに提供したメニュー

#### 第1回 (2021年12月)

クリスマスを意識した「特製ランチプレート」

- ・ロールチキン (にんじん、ほうれんそう)
- ・ターメリックライス
- ・ミネストローネ
- ・ポテトサラダ
- ・キャロットラペ
- ・梅のパンナコッタ



#### 第2回 (2022年3月)

コラーゲンの機能性に着目したメニュー

「さばの梅煮定食」「鶏の筑前煮定食」

- ・メイン：さばの梅煮or筑前煮
- ・ご飯
- ・キャベツとベーコンの味噌汁
- ・きゅうりとわかめの酢の物
- ・こんにゃくのピリ辛炒め



#### 第3回 (2022年6月)

「大人のチキン南蛮」「あおさ香るアクアパッツァ」

- ・メイン：チキン南蛮 or アクアパッツァ
- ・ご飯 or パン
- ・カブのスープ
- ・トマトとオクラのサラダ
- ・海老マヨデビルドッグ
- ・エリンギのイタリアングリル
- ・梅のパンナコッタ



#### 第4回 (2022年9月)

ワンプレートランチ「タコライス」「タコス」

- ・メイン：タコライスorタコス
- ・カリカリ梅のポテトサラダ
- ・さつまいもときのこのチャウダー
- ・JOSAIコラーゲンようかん



### 4. 学生の感想

- ・接客でお客様の意見を直接聞いたり、料理をほめてくださった方がたくさんいて嬉しかった。
- ・全員が丁寧に盛り付けを頑張ったため、どのプレートもほぼ差がでることなく提供できて良かった。
- ・試作日に参加できる人が少ないと料理の味を知らないまま提供することになるため、お客様に味を伝えるのが難しい。
- ・当日の運営も大変ではあるが、前日の買い出しや仕込みなどの方が人数が少なく時間がかかることが多い。
- ・最初のころは伝票がなく、接客の仕方やレジの打ち方などわからないことだらけで対応に困っていたが、回を重ねるごとに改善しながら少しずつ慣れることができていると感じる。また、新しく入ってくるメンバーにも教えながら進めることで再確認することができている。

### 運営メンバー

【学生】 田中 真奈実、津金 彩花、奈良原 茉、祢津 愛加、二木 若菜、小鷹 麻湖、菅原 楓、杉山 咲樹、関 大成、濱岡 万珠、風澤 愛海、相川 花音、相原 華子、手塚 莉奈、坂井 尚子、小野 純鈴、土屋 明寿美、椎名 葵、久保 美涼、長沢 美歩、成田 佳蓮、石島 太子郎、大澤 幸之助

【教員】 中里見真紀、山田 沙奈恵、君羅好史

品名	単価	数量	金額
タコライス			
ランチ単品	1,000		
ランチセット (味噌・オレンジ・紅茶・紅茶)	1,100		
ランチセット (梅ジュース)	1,200		
タコス			
ランチ単品	1,000		
ランチセット (味噌・オレンジ・紅茶・紅茶)	1,100		
ランチセット (梅ジュース)	1,200		
デザート・その他			
パンナコッタ単品	300		
ドリンクセット (味噌・オレンジ・紅茶・紅茶)	400		
梅ジュースセット	500		
ようかん単品	300		
ようかん+ドリンク (味噌・オレンジ・紅茶・紅茶)	400		
ようかん+梅ジュース	500		
梅の食べ比べ	300		
単品ドリンク			
エコーヒー (抹茶)	300		
エコーヒー (紅茶)	300		
1級煎茶 (抹茶)	300		
1級煎茶 (紅茶)	300		
2級煎茶 (抹茶)	300		
2級煎茶 (紅茶)	300		
3級煎茶 (抹茶)	300		
3級煎茶 (紅茶)	300		
梅ジュース	400		
合計			

備考：ドリンクの提供は(食前・食後)

