

「こだわりのワインと食材で、 ほっとできるひと時をお過ごしください」

エプスリー^{ほうしゅ} 杉山 有子さん

PROFILE

2017年2月に「ワインと食材の店〜 エプスリー芒種」をオープン。ワインソムリエ資格保有。大手スーパーにてワイン担当として勤務した経験と豊富な知識により、こだわりのワインを提供。調理師経験を生かした、多彩なサイドメニューも魅力。



■ 起業までのいきさつ

最初に就職したのは、大阪の飲食店に調理師としてでした。まだバブルの終わり頃、ワインがどんどん出るような時代でしたので、勉強のためと私も様々なワインを飲ませてもらいました。これをきっかけにワインに目覚め、もっと勉強しようと準備をしながらワインソムリエの資格を取得しました。

その後大手スーパーの酒部門にて、ワイン担当として経験を積みました。「日本産ワインをお客様に紹介したい」との思いから各地のワイナリーに足を運んだり、ワインの美味しさをどうにかお客様にお伝えしようと工夫したり、学ぶことが本当にたくさんありました。そうした中で少しずつ「自分の店を持ちたい」と思うようになっていきました。



黒板やガラスに描かれた文字やイラストが楽しい雰囲気のお店です。

■ 起業する上で大変だったことは？

正直、全部が大変でした（笑）。でも逆にやることがたくさんで考えてる時間なんてなかったので、前を見て進むだけでしたね。あまり悩まず、やるしかない、前に進むしかないっていう感じでした。

起業した今でも大変なことはあります。例えば「これは売れる!」と思ったものがそうでなかったり、逆に自分が意図していないものが売れたり。先日私のオリジナルグラノーラを販売してみたので

すが、それがワイン以上の売れ行きでした（笑）。

けれど毎日が本当に充実しています。今まで知らなかった人と知り合えたり、そこからまた広がって、その方のお友達が店に来てくださったり…そうした広がりがとても嬉しいです。

■ エフドアを利用した感想

昨年藤枝市駅南図書館で開催されたセミナーに出席した時、村松コーディネーターに話し掛けたんです。「私、ワイン屋始めたいんです!」って（笑）そこから急に話が進み始めました。

その後必要に応じていくつかの支援機関のお世話になりましたが、最初にエフドアで話したことによって「実現できるんだ」という思いが固まり、一歩を踏み出せたように思います。

■ 今後エフドアを利用される方へ一言

私もそうでしたが、客観的に話を聞いてもらうとそれだけで整理がつきます。必要に応じて助言をくださったり、他の支援機関につないでいただいたり、エフドアへ足を運べば必ずプラスの何かがあると思います。

エプスリー 芒種

〒 藤枝市駅前 3-18-1 渋谷ビルB

☎ 054-689-0526

🕒 9:30~19:30 (金・土は 22:00まで)

🗓 月曜

facebookで情報発信中!

エプスリー芒種

検索

「ワインの会」、「飲める料理教室」、「和菓子教室」など続々開催中! 詳細はfacebookにてお知らせしています♪

