スライド１

コーヒーハウスコーダＣＯＤＡ

店主　尾中幸恵

スライド２

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を始める（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

スライド３

写真：手話教室

スライド４

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！

スライド５

写真：コーヒーハウスコーダの外観

スライド６

店内の様子

写真：にぎわっている店内

スライド７

お店の広報

手書きのメニュー、店舗の案内。ケーキやコーヒーのイラストが添えられている

スライド８

カフェのメニュー

写真：オムカレー

写真：ランチプレート

写真：ケーキ

何を出すかいいつも考えて、コーダ特性のものを準備します

・コーヒー配達しています

スライド９

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

（地元の滋賀名物の鮒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＆口コミの力