

MAMEHICO



開店のお知らせ

2022 年の 9 月、
東京・銀座と神戸・御影に開店します。

カフェ マメヒコ（東京、渋谷、三軒茶屋）は、メンバーシップ制のイベントカフェ MAMEHICO を、銀座と神戸にオープンさせます。

"メンバーシップ制のカフェ"とは「お客さんとお店がともに自分たちの居場所として作っていく」ということです。その考えは 2011 年の震災直後からありました。

いま新天地で、わたしたちの考えに広く共感してもらえるよう努めてまいりますので、ぜひみなさんも MAMEHICO に参加してください。



<https://www.mamehico.com/>
ただいまメンバー募集中



MAMEHICO

MAMEHICO で大切にしている 10 のこと

MAMEHICO は、自分たちの大切にしている考えを貫いた場所として努めてまいります。

- ☐ 一緒に食べる ☐ 手間暇をいとわない ☐ 自分に関心を持って
- ☐ 素直であろう ☐ 長い目で視て考える ☐ 過剰こそが救う
- ☐ 干渉するけど監視しない ☐ 雑を大切に ☐ とにかく行動を
- ☐ ブリコラージュする

MAMEHICO

MAMEHICO は小さなカフェです。そして、ここは働くスタッフにとって、居心地の良い場所でありたいんです。店内は清潔で美しく、またお客さんやスタッフの口に入るものは美味しく。仕事に誇りを持ったスタッフが集まる職場でもありたい、自分を表現できる場所でもありたいのです。そして、それはお客さんにとっても（すべてのお客さんとは限らないけれど）、居心地の良い場所となるはずなんです。一息つける場所だけでなく、ここに来れば仕事や家庭と違った自分になれる、顔なじみがいつもいる、そういう「居場所」を創造したいのです。

カフェ マメヒコ

マメヒコとは豆とコーヒー（逆さ読みにしてヒーコー）のカフェとして、2005 年、東京は三軒茶屋に 30 席のお店としてスタートしました。名前の由来である「豆」。それは珈琲豆のことではなく、日本古来の豆、たとえば大豆や小豆、花豆をデザートとして提供しようというカフェでした。豆を扱う以上、自分たちで栽培できないかと、北海道に 1ha の畑を借りました。東京から北海道の畑に通い、自分たちでトラクターに乗り耕したり、堆肥を作ってまいたり、完全な無農薬で栽培してました。コロナになった 2020 年からは継続できなくなりましたが、足掛け 10 年間、続けてきたのです。

代表の井川啓央より

ボクたちはいま新しい場所でともにお店を大切にしてくれる「仲間探し」をしています。そのやりかたは地道です。とにかく、自分たちの人となりを知ってもらいイベントを開催するんです。顔見知りになってもらえれば、ボクたちをわかってくれるヒトは少なくないと思う。正直だし、言ってることはまともだし。お金のためにやってるわけではなく、日本を良くしようと思ってやっているのです。老若男女問わず心地よくいられる「居場所」はこれからますます必要となるでしょう。そういう場所を全国に少しずつ増やしていこうと思っています。ボクたちは長く継続することで、理解してもらおうと思っています。継続するには仕事ではなく遊びだと思ってやるのが大事です。