



# イギリスの魅力と北海道の農業が 身近に感じられるお店に

ザ ベスト マミ  
THE BEST MUMMY

チーフマネージャー 後藤 亜弥華(ごとう・あやか)氏  
札幌市出身。21歳のときにイギリスへ留学。現地の文化や食に触れ「北海道にもこんなお店があったらいいのに」との思いから、平成25年5月に同店をオープン。

ママのあたたかさといギリス  
の居心地の良さを再現

北海道近代美術館から北に向かって徒歩三分。THE BEST MUMMYは、一階はロンドンカフェ、二階はスキンケア(エステ)のお店だ。チーフマネージャーを務める後藤亜弥華さんは開業前、美容について学ぶため、イギリスの大学に三年間留学。学んだことは、生態学や解剖学など専門的な分野に及んだ。二階のエステサロンでは、カウんセリングを重視したより効果の高いトリートメントを提案している。

大学では英語でマーケティングも勉強したが、日本で開業するための知識も必要だった。そこで、帰国後に当所で実施している「創業ゼミナール」に参加することで、日本における経営の基礎を学んだ。

お店の名前は、留学中に感じたイギリスの居心地の良さとお好きな母親をイメージして、「あたたかくて優しくにあふれるママのおうち」を目指してつけた。そのコンセプトを表現するため、現地で出会ったデザイナーの友人に内装を手がけてもらった。「彼らとは常に連絡を取り合い、お店づくりについて相談しています」。信頼できる

仲間との出会いも留学中の収穫だった。

自社農園による  
農家直営 ロンドンカフェ

カフェメニューはイギリスで実際に食べていた料理が中心で、東雁来に所する自社農園で栽培した食材を使用している。そのため、お店のオープンに先駆け、農業生産法人を設立した。ライフスタイルを提案するための場として、カフェとエステに加え、農業を含めたトータルブランディングを常に意識して経営にあたる。

さらに、この農園を活用して、五年後にはハーブ園を開業するため、現在ハーブを活用した商品などの開発も行い、六次産業化の推進に力を入れる。



東雁来にある約6千坪の農地。現在ここを活用した6次産業化プロジェクトを進めている。



わが社は  
これで勝負!!

イギリスのランチ:ローストビーフの  
サンドウィッチと具だくさんのスープ★

同店自慢のスープは季節によってメニューが変わる。この日は、ピリ辛エビとコーンのスープ。濃厚で「お腹いっぱい」になるスープは、イギリスで味わっていたものを忠実に再現した。

住所:札幌市中央区北3条西17丁目2-1  
HP: <http://www.the-best-mummy.com/>  
TEL:011-211-8333



ダイニング(左)やパウダールーム(右)など、空間ごとに雰囲気を変えた客席。「食事だけではなく、思い思いの時間を過ごしてもらいたい」というコンセプト

「メニューには、自家栽培の食材に加え、できるだけ道産食材を使用しています。お店を通じて特に若い方や観光客などに、北海道の農業に興味を持ってもらいたい。そして今後は、自治体や地元の生産者の方たちと連携した取り組みを積極的に進めたい」と夢に向かってやるべきことを着実にこなす。