

店舗2階にテラス席があり、開放感があります



店内は、澤井さん親子のDIYで自然を感じる木目を基調としたカジュアルで落ち着いた空間になっています



COTARUのレンタサイクルは、25台すべて電動アシスト自転車であんなに坂の多い小樽でも無理なく利用できます



スープカレーで人気の「ほろほろチキン」。スプーンでほぐれるほど柔らかく、食べ応え十分のチキンがごろっと入っています



おすすめの芋パフェ。甘さ控えめながらも濃厚なソフトクリームとさつまいもの甘みが相性抜群です



人気ソフトの定番ミルク(左)、夏限定の塩ソフト(夏塩ブルー)。毎月、季節の素材を使用した限定フレーバーが楽しめます



COTARU(有限会社 ロフティー)

小樽駅と小樽運河を結ぶ中央通り沿いに3階建てのカフェとレンタサイクルのお店「COTARU(コタル)」があります。店内は、自分たちでDIYしたカウンタやテーブル・椅子など木目を基調としたデザインとし、温かみのある居心地の良い空間で美味しい食事やスイーツを楽しむことができます。さらに、店舗2階には開放感たっぷりのオープンテラスでゆったりとした時間を過ごせます。

COTARUとは
入船で不動産事業を営む(有)ロフティー(代表の澤井雄三さん)が、小樽に訪れる観光客に気軽に小樽の街並みを楽しんでもらいたいと、平成30年に都通りでレンタサイクル店を開業したことからはまり、令和3年4月に現店舗へ移転後、息子の澤井亮佑さんがお店を任せられました。

亮佑さんは、東京で就職した後、平成23年に地元の小樽に戻ってきました。製造業や飲食業、観光業など様々な仕事の経験や、船舶免許や小樽案内人1級の資格取得が、今の仕事に活かされています。移転後は、新たにカフェを併設し、リニールアルオープンしました。店名は、CYCLE(自転車)と当時の、店内に設置を考えていたCoworking space(複数の人が同じ場所で仕事をするためのスペース)の頭文字にOTARUを掛け合わせて、可愛い字面と響

きに観光してもらいたい」という思いから始まったレンタサイクル。現在、電動アシスト車を25台所有しており、2時間から一日利用できるプランを用意しています。近隣の小樽運河や堺町通り商店街をサイクリングしたり、時間がある方には、北運河から祝津展望台までの海沿いやお客様の要望に応じたコースをご案内しています。電動アシスト付きなので、坂道でも楽に進むことができます。小樽の街並みを徒歩とは違った視点で楽しめます。

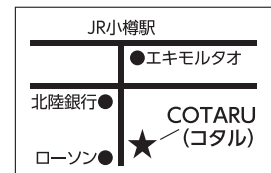
自己成長できる場所
仕事を続けていて、うれしかったことについて、「アルバイトは、地元の大学生を多く採用しますが、4年間で成長の過程を見ることができると喜びます。3カ月を目安に仕事を任せ、自分で考えて業務をやらせてみるようにしています。責任感を持って、自分で考える力が身につく、やりがいや成長を感じられる職場です」と亮佑さんは話します。

他に、インバウンドや道内外の観光客の来店が増え、サービス向上のために外国語手帳やおたる案内人手当を設け、従業員のモチベーションに繋がっています。「ここで働いていた学生が、就職活動で良い結果を報告に来てくれるのはうれしいです」と話され、スタッフ皆さんの笑顔と気持ちの良い接客・サービスは、基本業務以外にも、商品開発やイベント出店等、ここでの経験でできない働き方からきているのだと感じ

きにしたいとの思いから名付けました。



COTARU コタル
(有限会社 ロフティー)
住所：小樽市稲穂3丁目1-1
電話番号：080-8038-4329
定休日：不定休
営業時間：午前9時～午後7時
季節により上記時間内で変動あり



ホームページ インスタグラム

これからの展望
「地元客からも観光客からも愛されるお店を作るのは難しいです。それぞれ求めているニーズが違うので、商品展開や値段設定に苦労しています。地元市民にも気軽に足を運んでもらえるように市民割や学割、インスタ割等のサービスを用意しています。オーバーカもしませんが、ここから小樽を盛り上げたい、住んでいる若者たちが、元気に働ける受け皿となる場所をつくり続けていきたいと思っています。また、来年から当店自慢のソフトクリームを広く知ってもらうため、卸売に向けて準備を進めています」と力強く語られました。

ここでしか出会えない魅力いっぱい「COTARU」にぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

レンタサイクルで楽しむ小樽観光
「坂の町小樽を電動自転車であつた。また、スープカレーも手作りにこだわりの出汁からとったスープをベースに数十種類のスパイスを調合したオリジナルで、やさしい味わいに仕上げた人気メニューの一つです。

自家製ソフトクリームは、十勝広尾町「菊地ファーム」の低温殺菌牛乳を使用し、濃厚な味わいながらも甘さ控えめに仕上げられています。定番のミルク以外にも、季節の食材を使用した期間限定ソフトクリームを毎月1、2種類販売しています。焼き芋は、前年に採れた芋を使用、熟成させることで糖度が高く、ねっとりとした味わいになります。暑い時期には、じっくりと時間をかけて焼き上げた後に冷やして提供しているのも、スイーツ感覚で好評です。夏以降は、これまで提供していた茨城県産の芋の仕入れが難しくなり、今後は新芋で提供していきたいと考えています。

こだわりの看板メニュー
お客様を飽きさせない、写真を撮りたくなるようなインスタ映えを意識したメニューを試行錯誤し、コーヒーの他にソフトクリームやパフェ、小樽では珍しい焼き芋など「自家製と素材」にこだわった商品を提供しています。