



**BIRRA e VINO MASUYO**  
(ビッラエヴィーノマスヨウ)

# 閉店した実家の酒屋を全面改装 新たな酒店で地域を盛り上げたい

阿佐谷松山通り商店街交友会 (杉並区)

活用した事業

商店街起業促進サポート事業  
(商店街開業プログラム)



扱うのは主にクラフトビールとナチュラルワイン。こちらは地元・杉並区のブルワリーのビール。



90年の歴史ある酒屋が「こだわりの商品がある、誰もが居心地の良い酒屋」に生まれ変わった。

90年続いた実家の酒屋  
新たなスタイルの酒店としての再開を決意

商店街で90年続いた「街の酒屋」。その長男である塚本涼太さんは「今の時代、商店街での酒販店経営は厳しいのでは」と考え、ビール会社に就職、店は6年前に閉店した。しかし仕事で携わったビールによる街おこしに面白みを感じ、また行く先々で同年代の人々が地域で頑張っている姿を目の当たりにし「自分も地元で活性化に貢献してみたい」という気持ちが強くなった。幸い、実家1階の店舗は閉めたまま残っており、場所はある。そこで「角打ちもできる、ビールとワイン専門の酒店」の開業を決意した。

個人が開業するために必要なことを網羅  
受講＝開業準備になった会社の講座

開業の準備のため、塚本さんは『商店街開業プログラム』を受講。全10回の講座はコロナ禍のためオンライン開催だったが、「店舗経営の考え方から具体的な準備・開業プランづくり、融資の方法など非常に幅広く開業に必要なことを網羅していました。毎回、自分の頭で実践的に考えるので、受講することが店を始める準備になり、非常に効率的でした」と言う。わからないことや知りたいことを1対1の面談で専門家に教えてもらえる場もあり「店の内装、全体的なプランのまとめ方から



近所に開業した同期のサンドイッチ店とコラボ。



『BIRRA e VINO MASUYO』店主の塚本涼太さん



手描きPOPは「面白いね」とお客さんに好評。

レジシステムやHPなどのIT関係の個別の案件まで丁寧に教えていただき、非常に助かりました」と塚本さん。

「ネットで何でも自分で調べられますが、時間がかかる上、何が正しく自分に適した情報なのかは判断が難しい。会社からは、公正中立的な偏りのない知識を得ることができました」

融資に際しては、講座内のプラン発表会で講師や受講生の前で発表した内容をブラッシュアップし、金融機関の担当者に説明。「参考になる他店や実家の前で実際に通行人を数え客数予想を立てたりしたことが、担当者に響いた」とのこと。

開業から2年経った今でも、『商店街開業プログラム』で切磋琢磨した同期との縁が続いている。

「近所にサンドイッチ店を開業した同期がいて、コラボメニューを出すことになりました。地元の名物メニューにしていきたいです」と目を細めた。

それぞれの地域の商店街を盛り上げる同志たちと情報交換をすることが、塚本さんのモチベーションにもつながっている。

住民や個性ある店とのつながりを増やし  
地域を盛り上げる酒店にしていきたい

「個性ある店が増えることは、嬉しいもの。一緒にやりましょう、早く来てね!と言いたいです。そしてご近所とのつながりを増やし、住民と一体の商店街ができたなら面白いと思います。地域を盛り上げる酒店にしていきたいですね」と決意した。地元をさらに盛り上げるべく、塚本さんの挑戦はこれからも続いていく。

杉並区阿佐谷北 3-27-10 MAIL. info@masuyo01.com  
<https://www.masuyo01.com/>