広報たかつき

知る　広がる　好きになる

TAKATSUKI Days

令和6年
8
No.1437

今月の高槻な人 ―― 寺本 恵里さん

デザイナー、[ROCCA&FRIENDS]創業者

デザインのチカラで、カフェ文化を豊かに

PICK UP

10　高槻城公園 新エリア 風情ある歴史空間へ
14　詐欺電話対策機器を無料貸し出し
28　介護認定への第一歩
40　健康・食育フェア&健康たかつき21シンポジウム

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

寺本恵里さん

デザイナー、[ROCCA&FRIENDS]創業者

デザインの手カラで カフェ文化を豊かに。

デザイナーとして活躍する一方で、次々とオープンさせたカフェやクレープ専門店が、いずれも人気店に。高槻におしゃれなカフェ文化を根づかせた立役者とも言われる寺本さんに、店や街への想い、暮らしについて話を聞きました。

旅する紅茶。旅した場所をデザインと香りでイメージしたオリジナルブレンドティー。

パリやアムステルダムなど、寺本さんが旅をした場所の名前を冠したオリジナルブレンドの旅する紅茶シリーズ。「TAKATSUKI」ブレンドは、高槻の手土産にも。

事務所とカフェが入るスタイリッシュなビル

JR高槻駅北側、上宮天満宮の大きな鳥居の近くにあるビル。寺本さんが働く事務所とカフェ[ROCCA&FRIENDS]が入り、シックな外観が目を引きます。

体にいい素材で作る焼き菓子

[ROCCA&FRIENDS]の焼き菓子は、白砂糖を使わず、精製されていないきび糖や生のまま圧搾した太白胡麻油を使うなど、できるだけ体にやさしい材料を使っています。

高槻を中心に発展途上中のカフェ

平成27年に開店した[ROCCA&FRIENDS]。その後、京都や梅田にも店舗を展開して、平成30年にはクレープ専門店[ROCCA&-FRIENDS CREPERIE]をオープン。

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

寺本恵里さん

デザイナー、[ROCCA&FRIENDS]創業者

デザインのチカラで、カフェ文化を豊かに

寺本さんの歩み

昭和52年 1977年	高槻市松が丘生まれ 母の実家があった松が丘の川村産婦人科で誕生。 生誕後まもなく滋賀県へ引っ越し。
平成6年 1994年	京都の嵯峨美術短期大学に入学 美大ではテキスタイルデザインを学ぶ。
平成18年 2006年	独立してフリーランスに ingectar-eという屋号で高槻に事務所を持つ。
平成22年 2010年	初めての本を出版 ingectar-e初の著書となる本 『デザインパーツ素材集かわいい花＆フルーツ』を発行。
平成25年 2013年	カフェを開業 事務所があるビルの1フロアで、カフェ [6＋E UNITED cafe]をオープン。
平成27年 2015年	旅する紅茶とベイクショップ＆カフェ [ROCCA & FRIENDS]がオープンする。
平成30年 2018年	阪急高槻市駅前 クレープ専門店に[ROCCA&FRIENDS CREPERIE]オープン。
令和2年 2020年	ベストセラー発行 累計20万部のヒット書籍『見てわかる、迷わず決まる配色アイデア3色だけでセンスのいい色』を発行。 この年、阪急高槻市駅構内の施設「エミル高槻」に [FOREST GREEN PASTA&BAKE]がオープン。

オリジナルクッキーは、デザインも愛らしいものばかり。

[ROCCA&FRIENDS]では、紙雑貨やアクセサリーも販売しています。

旅と食べることが好きで誕生した第1号店。

―― 数十万部売り上げたベストセラーをはじめとするデザイン書を数多く手掛け、デザイナーとして活躍する寺本さんですが、高槻に最初のカフェ[6＋E UNITED cafe]をオープンさせたきっかけは、どのような思いだったのでしょうか？

「デザインやアートは、もちろん大好きだったんですが、同じぐらい食べることも好きで。当時は仕事の取材や情報収集のために海外に行くことが多くて、魅力的なお店やカフェにたくさん出合うんですが、高槻にはあまりないなと。じゃあ自分が行きたいカフェを作りたい！と行動したのがきっかけです」

―― なるほど、旅すること、食べることが好きだから、店のコンセプトが〝旅先で食べる感動ごはん〟だったんですね。

「そうなんです。旅先の感動を共有したいって気持ちがあって。それは次にオープンした[ROCCA&FRIENDS]にも受け継がれて、〝旅する紅茶とベイクショップ＆カフェ〟がコンセプトになりました。『旅する紅茶』は、旅先をイメージしたオリジナルブレンドティーです」

――「TAKATSUKI」ブレンドもありますよね。その後もクレープ専門店など、高槻に人気店をオープンさせます。寺本さんにとって、高槻という街はどのような存在ですか？

「高槻で生まれてまもなく滋賀に引っ越しましたが、おばあちゃんの家がずっと高槻にあったので、正月やお盆、ゴールデンウィークのたびに松が丘に来ていました。自分が生まれた場所ですし、小さい頃から馴染みがありました」

ingectar-eが手掛けるデザイン書。数十万部売り上げるベストセラーも。

―― その後デザイン会社から独立しフリーランスになった頃、結婚を機に高槻で暮らすようになったとのことですが、その頃の高槻はどのような印象でしたか？

「私が店を始める前は、『高槻って、何もないんじゃないか』と言われることが多くてすごくイヤだったんですよ。でも[ROCCA&FRIENDS]ができてからはSNSで〝高槻にオシャレなカフェがあるよ〟という感じで紹介されるようになって。『こんなお店があって、高槻に住んでる人がうらやましい』と書かれた時は、涙が出るほどうれしかったですね」

―― それは、自分の店だけでなく、街ごと褒められてうれしい、という感覚なんですか？

「そうですね。自分としてもお店を作るということは、街に対してすごく責任があると思っていて。昔から『すてきな店が、すてきな街を作る』という信念があったんですけど、それはスタッフたちにもずっと伝えてきました。カフェの仕事は、洗い物や掃除の仕事も多い。でも食器を洗っているんじゃなくて、街を作っているんだという気持ちでやってほしいと思っています」

「ずっと前から、手土産にできる高槻銘菓を作りたいなと思っているんです」と寺本さん。

――それはとてもすてきな考え方！

「東京の自由が丘や代官山などもオシャレですてきな店がたくさんあるから、すてきな人たちが街を歩く、だからすてきな街になるというのを見てきたので、高槻も絶対そうなる、面白い街にしていきたいという思いがありました」

店作りもデザインも人に喜ばれることが全て。

―― 店と街がいい関係になるために、何かデザインが役割を果たすことはありますか？

「ROCCAのクレープ専門店では、クレープの種類ごとに包み紙のデザインを全て変えてるんです。カラフルな包み紙を持った人たちが歩き回れば、街もカラフルになるだろうという思いがあります。普通、クレープ屋さんの包み紙は1種類が当たり前なので、オープン当時は日本で初めての試みだったと思いますよ」

―― それはワクワクするアイデアですね。「旅する紅茶」もそうですが、パッケージデザインにバリエーションがあるのは楽しい。デザインのチカラは大きいですね。

「そうですね。私の場合、『こんなにいいものがあるんだよ』というのを共有したい、伝えたい、知ってほしいという気持ちが強くて。今、さまざまなクライアントの業態開発とブランディングや、本作りをしていますが、私は、自分で足を運び、自ら体験して、その中から『人に喜ばれる仕事を自分が作る』ことが一番だと思っています」

―― みんなが喜ぶ店を次々に作っていく中で、高槻も変わってきましたか？

「カフェもですし、飲食店はこだわりのある魅力的なお店がすごく増えました。それぞれレベルが高くて、おいしいお店がいっぱいある。イベントやお祭りで一瞬盛り上がるのもいいですが、私は日々が大事とすごく思っていて、毎日お店に立って頑張っている人たちが、高槻の街の魅力を作っていると思います」

店内のフロアにも、寺本さんらしいかわいいデザインが施されています。

これからの高槻に期待したいこと。

―― どんどん魅力的な街になっている高槻ですが、今後もっとやってみたいことなどありますか？

「デザインをしていて一つ思うのは、みんなで統一したブランディングができたらいいなと思います。共有できるスローガン（言葉）や街の色、模様があるだけで、市民のみなさんが統一感を持てる。高槻がどこを目指していて、みんなが何を一緒にシェアできるのかが分かるものがあると、市民みんなの意識やこの街で暮らす充実感が、もう一段上がるんじゃないかなと思います」

―― みんなでそれができれば、高槻の街がさらに飛躍できそうですね。

「新しく高槻城公園芸術文化劇場ができて、関西将棋会館も今年移転してくる。古墳や安満遺跡公園とか、歴史的なものがいっぱいあるので、それをデザインや言葉でうまく一つに合致させられればいいなと思います。新しい公園ができるらしいので、それも注目しています。高槻が大好きって人たちに私も囲まれています。これからも街の変化が楽しみです」

今月の高槻な人 寺本恵里さんの

好きなヒト＆スポット

上質な革、紙、竹などの素材を使い一つひとつ手作りする手帳や文具などを製造・販売している[KAKURA]。高槻の地で、20年以上続くクラフトブランド。

01 ヒト

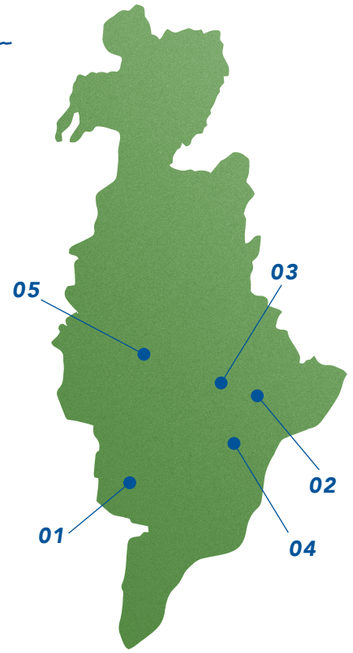
TAKATSUKI NA HITO

KAKURA
カクラ
石原ゆかりさん

富田町

デザイナーの先輩として大尊敬しています。

寺本さんと出身大学、誕生日も同じという石原さんは、女性経営者でありプロダクトデザイナー。寺本さんは共鳴することも多いと言います。「他にはないクラフトブランドをされていて、装飾を極限まで削ぎ落としたプロダクトデザインであり、機能性もあり、長く使えるところがすごい。アート性を追求しながら、ビジネスとしても成り立たせていて。いつも感性豊かなお話をしていただき、大尊敬しています」



02 スポット

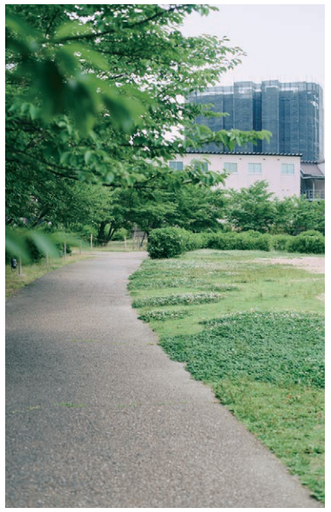
TAKATSUKI NA SPOT

弁天公園

白梅町

公園の中にさまざまな表情があって楽しいです。

関西大学高槻ミューズキャンパスを取り囲むようにしてある弁天公園。保育園の園児から年配の人までが集う都心の憩いの場となっています。「3年ほど前からチワワとトイプードルを飼い始めているのですが、週2、3回ここで散歩をしています。いつ行ってもとてもきれいに整備されていて気持ちがいい場所。公園の中には、グラウンドのような場所、原っぱ、散歩道、小道など、さまざまな表情が作られていて、春は桜がとてもきれいですよ」



小道では犬を連れて散歩する人たち、グラウンドのような場所では、小学生たちが楽しそうに遊ぶ姿もよく見られます。

03 スポット

TAKATSUKI NA SPOT

Seren-table
セレンテーブル

天神町

体にいい素材を使ったやさしい味わい。

上宮天満宮にほど近い場所に平成30年にオープン。大切に育てられた素材を使って、体が必要とする調理法で提供する日替わりのランチやスイーツが人気に。店内にはdog-seatも用意してあり、ワンちゃんがごはんやおやつを食べることもできます。「マクロビオティック、ヴィーガン、オーガニックで手作りしているやさしい味わいがおいしいお店。事務所・カフェからすぐ近くの場所にあるので、数えきれないくらい通っています!」

料理だけでなく、珪藻土の壁、無垢材の床など、天然素材が多く使われている店内は、どこかホッとするような居心地の良さを醸し出しています。

04 スポット

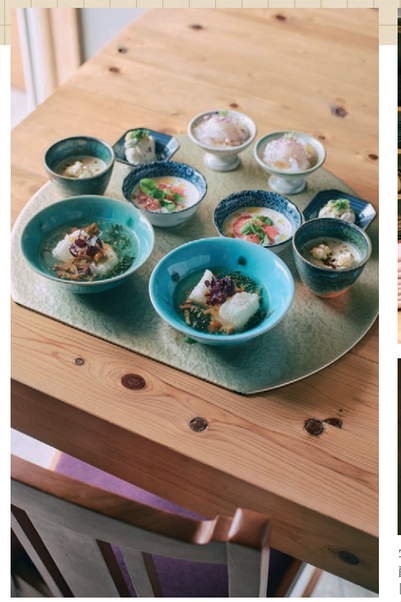
TAKATSUKI NA SPOT

SOMITOSU
ソミトス

城北町

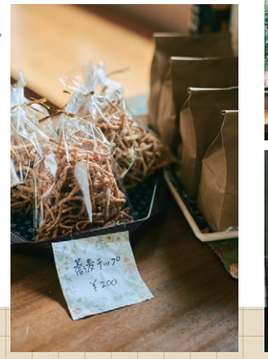
味噌と酢がコンセプトとは斬新で、とてもおいしい。

オーナーの上松大造さんは高槻出身。同じく経営する高槻町の[kunsei lover fumo]は、[ROCCA&FRIENDS]と同年オープンということで、寺本さんともその頃から親交があるそう。「味噌とお酢がコンセプトのお店で、ものすごくおいしい。ネーミングもうまくてコンセプトも立ってますよね。土鍋ご飯を3回の楽しみ方で食べさせてくれたり、季節の果物の自家製ビネガー酒など魅力が満載。会社の新年会にも利用させていただきました」



写真の“身体がよろこぶ八寸（2人前）”など、酢と味噌で組み立てたコース料理を提供。「数十種類の味噌を用意しているので、気分に合わせて選んでもらえます」と上松さん。

緑豊かな場所でいただく蕎麦は格別。「かつて紺屋町でやってた割烹のロゴやホームページのデザインは恵里ちゃんにやってもらったんよ」と宏之さん。



05 ヒト

TAKATSUKI NA HITO

花の里 あら木
荒木宏之さん 雅子さん

塚脇

お店に行くと、家族のように迎えてくれてうれしい。

寺本さんの義父が、荒木宏之さんの父が営む床屋に通っていたという、2代にわたる家族ぐるみのつきあい。「大将は高槻で20年間割烹店をされ、シンガポールやポルトガルでも腕を振るった経験豊富な方。今は摂津峡の近くでお蕎麦屋さんをされていて、手打ちのお蕎麦はすごくおいしい。雅子さんもすごく人を元気にするパワーがあって、いつもまるで家族のように迎えてくれるので、お二人とも大好きです」