

## オールドブル風のまえがき

唐突ですが、“設計”という言葉をご存じですか？ 人生設計など計画を立てる方ではなく、建築物の完成形を図面で表す設計です。店はおもにより家を建てたという方以外、設計図と向きあう機会はあまりないとは思いますが、お店をつくることを「設計する」というい方をします。画家がキャンバスにイメージを描くように、インテリアデザイナーは設計図の中にイメージを表現するのです。この“設計”という二文字が意外と大事で、お店をつくろうと思ったら、とりあえずスマホやPCで検索しますよね。しかし、例えばイタリアンレストランをつくろうとして、「イタリアン レストラン つくり方」あるいは「飲食店 経営」と打ち込んでもインテリアデザイナーのホームページまではヒットしません。「店舗設計」や「飲食店 設計」と打ち込んで、やっとさまざまなインテリア（空間）デザイン会社やデザイナーが引っかかってくるはずです。

次に、「お店をつくりたい」と思いついても、何をすればいいのか、何を勉強しなければならないのか、予算はどれぐらい用意すればいいのか、何もわからない方が大半だと思います。あえてぶっちゃけて申し上げれば、お店の内装に関しては私たちインテリアデザイナーを通していただければ、何もわからなくても大丈夫です。インテリアデザイナーは、そのために存在するのですから。

では、インテリアデザイナーはなぜ必要なのか。何をしてくれる

のか。オーナーは何もしなくていいのか。

残念ながらそういうワケにはいきません。オーナーにも大切な役割がたくさんありますし、最低限の知識は必要です。店づくりには常にいろいろな壁にぶちあたります。そんなとき、何を一番に考え、どう解決していくべきか。その答えは、この本を読み進めれば、わかっていただけだと思います。

手前味噌で恐縮ですが、私は最近、「つくった店は必ず流行るデザイナー」といわれます。私が関わったお店で残念ながら閉店してしまったお店はごくわずかで、かなりの高確率で繁盛している現状を考えれば真っ向から否定するのもどうかと思い、ありがたく受け止めさせてもらっています。もちろん始めからそうではなく、何年もこの仕事を続けてきた中で得た経験や感覚の賜物と自負しておりますが、別段、奇をてらったことをしているわけではありません。特別な才能があったわけでもありません。

誰もが繁盛店をつくる力を持っています。お店をつくるにあたってお客さまにきちんと向きあえば、必要なモノやコトは見えてきます。そのきっかけとしてこの本がお店づくりの一助になれば、また、店舗デザインに興味がある方、デザイナーを志す方たちにとって、何かの参考になれば幸いです。

COCOON DESIGN INC. 松村 憲佑