

2019年10月24日
株式会社カフェ マメヒコ

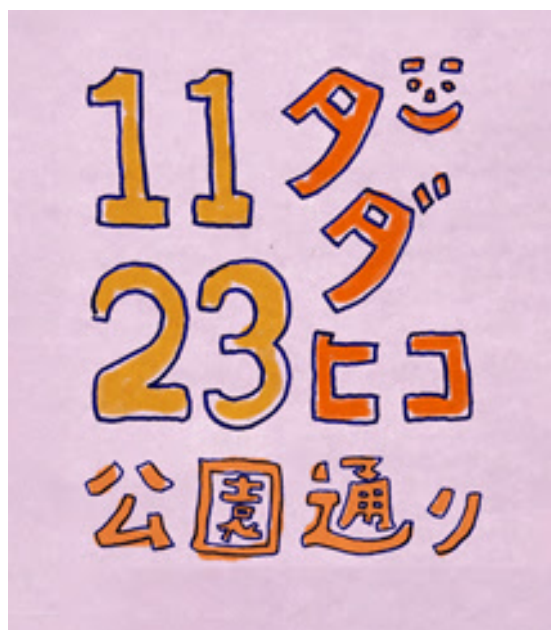
勤労感謝の日にちなんで!? カフェがすべて無料! 今年もマメヒコで1日限定「タダヒコ」開催

東京・三軒茶屋と渋谷に店舗を構える「カフェ マメヒコ」は、11月23日（祝）の勤労感謝の日に、カフェ マメヒコ公園通り店のメニューを全品無料にて提供する、1日限定イベント「タダヒコ」を開催することをお知らせいたします。

マメヒコでは日頃より、店舗運営の多くの部分をお客さんのお手伝いが担っています。それは店舗内のイベントを通して、自然発生的に生まれた状況です。飲食業界は人手不足が深刻である一方で、こうしたお手伝いのかたがお店に貢献くださることは大変ありがたく、また一方でなぜだろうと感じておりました。

そこで、勤労感謝の11月23日、お手伝いのお客さんだけで店を運営し、さらに、お客さんも全品無料にしてみる「タダヒコ」を実施したところ大変好評で、今年で3年目の開催となりました。

マメヒコでは「タダヒコ」を通して、お金とは、稼ぐとは、働くとは、を考えるきっかけにしたいと考えております。



【概要】

- ・ イベント名 : タダヒコ
- ・ 日時 : 2019年11月23日(祝) 10:00~21:00
- ・ 場所 : カフェ マメヒコ公園通り店
- ・ 内容 : この日限り、公園通り店は全品無料になります。お金をもらって働くということ、マメヒコでも見つめなおす日です。

※公園通り店は通常の営業時間とは異なります。

※三軒茶屋店は8:00~22:00の通常営業を行います。

【タダヒコお手伝いスタッフ募集】

お客さまの中から、当日お手伝いくださるかたを募集します。

お手伝いスタッフに応募いただいたかたには、マメヒコで珈琲を淹れたり、ケーキを焼いたり、接客、洗い物など、すべての店舗オペレーションを、希望に応じて担っていただきます。

・ 応募方法

お名前 / 年齢 / 職業 / 志望動機 / マメヒコとの関わりを明記の上、下記の応募フォームよりご応募ください。

<http://ikawayoshihiro.com/form-tadahico/>

※書類と面接による審査があります。

※応募締切は11月10日(日)です。

▼昨年のタダヒコの準備風景



■「カフェ マメヒコ」について

「カフェ マメヒコ」は、日本古来のお豆と美味しい珈琲をコンセプトとしたカフェで都内に2店舗を運営しております。マメヒコの珈琲は大粒で最高品質の珈琲豆のみを使い、札幌の焙煎所で長い経験に基づいた独自の製法で焼かれた珈琲豆です。お店でドリップする珈琲豆は、焙煎から10日以内に使い切るよう厳しく管理されています。

公式サイト：<http://www.mamehico.com/>

- ・三軒茶屋店(東京都世田谷区太子堂4-20-4/TEL：03-5433-0545)
- ・公園通り店(東京都渋谷区神南1-20-11 造園会館2F/TEL：03-6455-1475)

■会社概要

名称：株式会社カフェ マメヒコ/株式会社セレンディピティ
所在地：東京都世田谷区太子堂4-20-4
代表：代表取締役 井川 啓央
事業内容：デジタル放送の企画・制作・運営/
カフェ マメヒコの企画・運営/北海道での豆畑の運営
URL：<http://www.mamehico.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

カフェ マメヒコ 担当：日野

03-6455-1475 / info@mamehico.com