

○おじまは

公務員として働いていた頃、平日にとある喫茶店に立ち寄ったことがきっかけです。そこでは平日にも関わらずとてもゆっくりとした時間が流れており、当時の私は衝撃を受けました。そして退職後、その喫茶店のように穏やかな空間を作りたいという思いと、お菓子作りが好きであったことから、二

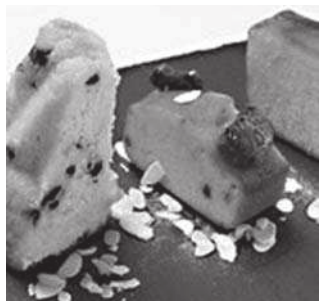
〇〇九年にお店をオープンしました。

開店当初は珈琲の知識が乏しくお客様から指南を受けることも。勉強のためお客様との会話で出た喫茶店に足を運んでは、珈琲について教えて頂きました。開店から十年が経ちましたが、今でもお客様の声を大切に、メニューに取り入れています。

○メニューについて

当店では、程よい甘みがあり飲みやすい「モカコーヒ」が人気です。珈琲豆は広島から生豆を仕入れ自家焙煎機で焙煎。お客様が来店されてから豆を挽きますので、挽きたてを召し上がって頂けます。珈琲のお供には日替わりの手作り焼き菓子をお付けしており、お菓子を目当てに来られるお客様も多くいらっしゃいます。

焼き菓子は材料にもこだわり、北海道産の小麦粉や無塩バターを使用しています。また添加物などは使用せず、安心安全にも心掛けています。



ある日の焼き菓子
「果実入りパウンドケーキ」

ランチも対応しておりナポリタンやオムライスなどをご用意。少しでも地域に貢献できるように地元食材を厳選して使っています。

○最近の活動は

開店より十年が経ち改めて経営について学び直したいと思い、商工会議所が主催するたつの創業塾に参加。また二月には「龍野お店のゼミナール」にも参加しました。焼き菓子をみんなで作るという講座でしたが、有難いことに非常に好評で参加者の方から「もっと教えてほしい」というお声を頂きました。その声に応え今では隔週土曜日に焼き菓子教室を定期開催するようにになり、多くのお客様が足を運んでくれています。今月開催の「店ゼミ」にも参加しますので、お菓子作りを楽しんでみませんか。

店ゼミ実施内容

「暑い夏のサマーデザート」
八月二十四日(土)、三十一日(土)
いずれも午前十時～十二時
両日とも定員5名。教材費として一、五〇〇円が必要。

広々とした空間でゆったりと過ごせる
お店を目指して

㊦焼き菓子教室の風景



㊥お店の外観

Café茶夢

所在地 たつの市新宮町井野原1019
代表 高松 由美子
TEL 080-1407-6649
営業時間 9:30~16:00 (日曜定休)

