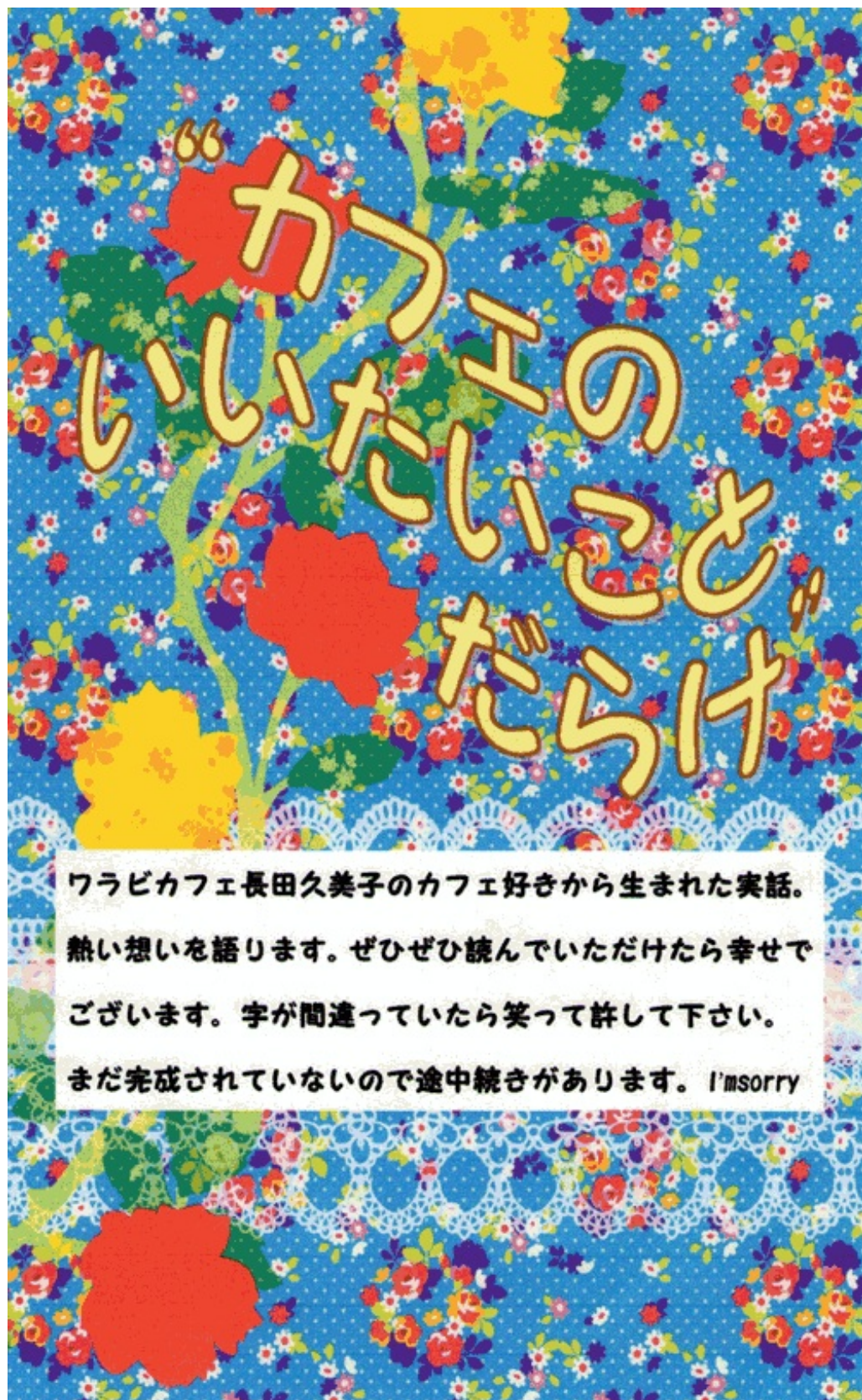
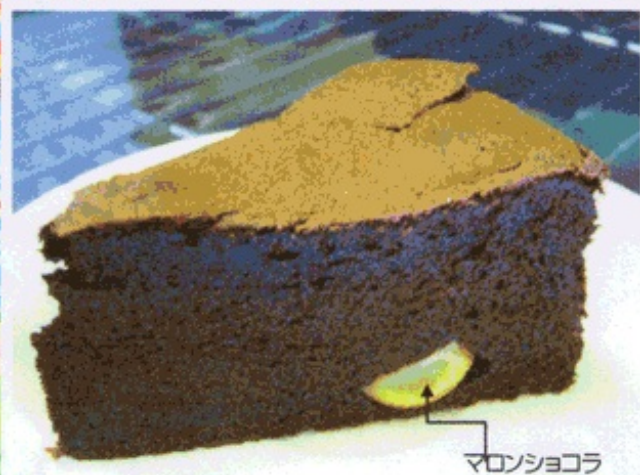






長田 久美子 プロローグ

高校を卒業して東京の美容学校へ進学し、新しい生活と環境に胸弾ませていたあの頃。大館という小さな田舎町から“東京”という大都会への憧れ。親から離れ、初めて自分一人の生活がスタート。その頃時代はカフェブーム到来。ファッション通りも住宅街にもカフェを見かけるようになります。美容専門学校を中退した後もフリーターとして数々のアルバイトを経験しながらカフェに通うのが日課となっていました。21歳で秋田に帰郷し、パートナーの仕事しながらカフェのない生活。ーなぜ大館にはカフェがないんだろう？ーうれしいときも、辛いときも、一人ぼっちのときも青春をカフェで過ごしてきました。そんなモヤモヤしているとき一筋の光が差し込んできました。母が働いている会社の社長さんがビルの一室で飲食店をやってみないかと声をかけてくれたのです。これはチャンス！22歳でカフェオーナー。最初は東京で行きつけだったカフェを真似てみたり、スタッフと試行錯誤しながら悩める日々。結婚して子供を出産しーお店をやめようかーそんな話を持ち上がったときもありました。家族の応援があったからこそ今があります。好きなことを仕事にするなんてそう甘くはありません。結構、お金と運と忍耐と直感とそうとう努力が必要です。後悔はありません。常に毎日が6年前と同じ好奇心と情熱を胸に営業しています。



カフェといえば
ショコラケーキ
なめらかな舌触り
つややかで
しっとり重い
自慢のケーキ。

このショコラケーキは6年前からのカフェに対する私の情熱のテーマ。
何回も何回もレシピをかえながら試行錯誤して今のショコラが完成！
お客さんにはぜひ一度このショコラケーキをオススメします。レシピの
公開は後ほど“カフェのいいたいことだらけ”にて発表します…



カフェといえば

チーズケーキ

スポンジとチーズの

2層になっています

なめらかでしっかり

焼きあがっています

最初はチーズケーキだけで焼いていました。ショートケーキの予約が多くなって一時期スポンジでスランプになったときがあり毎日何台もスポンジを焼いていたときに完成されました。ちなみにショートケーキのスポンジとチーズケーキのスポンジはレシピが違います。



ゴディバのチョコレートがだ〜い好きなんです。でもちょっと苦味が、もう少しきつくなければ◎そんな感じで自分なりに作って見たのが今のケーキ。とろけるのが良いでしょ？これ1ホール丸ごと食べると鼻血出そう…でもいけちゃうよ。なかなかいい感じに仕上がってます。



基本的にショートケーキに求めるのは、箱から取り出したときの感激と中に何が入っているかというワクワクと切ったときの断面図、食感とフルーツと生クリームの相性と甘さ。これって人の好きずきにもよるけどワラビのショートケーキをぜひ一度はご賞味を！

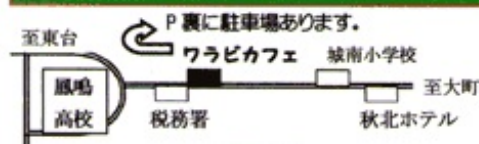
たま～にこんな立体型ショートケーキを作ったりします。自分でも粋からはみ出していることに笑えます。今まではハート型やスクエア型は何度も作ってきてはいますが、さすがに写真と同じの、2度は作れないかも…次は飛行機作ってみたいな～。男の子うけはいいです。

カフェとは？

カフェを語るとかなり長〜いお話になります。喫茶店とカフェは何が違う？とか、カフェって何？とかいろいろ聞かれます。もともと“café”とは…かの先人の芸術家、文豪たちは行きつけの“café”でああでもない、こうでもないと試行錯誤し作品について論議を交わしていたそうです。巨人ピカソもそうであったようです。おしゃべりをし、何か新しい“文化”が生まれた“場”なのです。そういうお話もあります。まず、喫茶店とカフェの違いは今の時代そうそうはっきりした違いはなくなりつつありますが、喫茶店には昔ながらのメニューと音楽と常連さんと落ち着いた趣きと懐かしさとそれを守ろうとする店主がいます。古き良き時代…そういう言葉が似合います。その一方、カフェは？というと常に進化し続けます。そして最近ではたくさんの種類で分類されています。大きく分けて3つアップバー・カフェ、ダウンバー・カフェ、ニュートラル・カフェです。アップバー・カフェではダイナー（食堂）系やヨーロッパテイストで有名なカフェではパブリーはこの種類に入ります。ダウンバー・カフェとは脱力系カフェともいい、ラウンジ系やアジアンカフェなど気分が鎮静するカフェのことです。ワラビカフェもこの系統に入ります。ニュートラル・カフェはカルチャー発信系ともいい、コーヒーチェーンやスイーツ専門のカフェなどで、スターバックスはこれに当てはまります

カフェとは？ 続き…

その他、ガーデニングカフェやインターネットカフェなど、さまざまな分野のカフェが増えてきています。私が東京の下北沢に住んでいたときはカフェがとにかくたくさんあったので、数々いろんな種類のカフェを渡り歩きました。まさか自分がカフェを開業するなんて思っても見なかったのに…だからカフェに対する憧れは人一倍だったかもしれません。カフェは人と人を結びつけてくれます。居心地のいい場所こそ私がカフェに求める“場”なのです。一人でも気軽に来れるお店。どの分野のお店でも共通だと思います。“café”とは常に進化し続ける生き物でもあります。フラビカフェも6年目を迎え最初の頃よりは自信も技術も付いてきました。少なからず今後の目標はあります。若い人達のアート作品をお店に展示することや、雑貨販売や事業拡大なんて…でも今はまだ子供たちが幼いので成長を見守りつつ出来る範囲でカフェ雑貨やケーキの販売に力を注いでいきたいと思っています。最近は大館にもカフェが増えてきました。とてもいいことだと思います。もっともっと大館を活性化するために若い人達がどんどんいろんな分野で活動してくれたら大館はずいぶん変わっていけるだろうな…そのためには経験も知識もある人達が若い人達の意見を尊重する。これが始めるきっかけだと感じます。“café”から“文化”が生まれた“場”になればたらとても素敵なことだと思います。



営業時間

Open 午前10:00 Close 午後4:00

定休日/日曜日 電話 49-8009



ワラビカフェの1日の
営業の流れ

午前11時～午後1時まで

日替り限定ランチ・デザートセット

先着5食限定・電話予約5食 780円

ランチに手作りケーキとドリンクも付いてお得！
電話予約はお早めにご連絡ください。

午前10時～午後2時まで

月曜から金曜の平日に限り

20種類全部のランチにプラス100円でドリンクが付きます！
お得なランチ・ドリンク・ケーキセットはプラス300円で楽しめます。

午後2時～午後4時まで

月曜から金曜の平日に限り

手作りケーキセットが500円で楽しめます
う♡癒されたい方におすすめです☺



ランチセットメニュー

- A 定番オムライス
- B アジアンオムライス
- C キーマカレーのオムライス
- D スパイシーチキンカレー
- E 角煮の和風なカレー
- F キーマカレー
- G 照り焼きチキンの献立
- H 角煮の献立
- I 炊き込みご飯と春雨野菜スープ
- J フォー・ガー（鶏だしうどん）
- K 豆乳のフォー
- L 和風角煮うどん
- M ビビンバ風ナムル丼ぶり
- N タコス風メキシカンライス
- O ナシゴレン
- P チキンライスのドリア
- Q 炊き込みご飯のドリア
- R ベーグルパングラタン
- S ホワイト IN トースト
- T ビザ風トースト

全20種類

CAFE の手作りケーキセット

～焼きたての手作りケーキをお召し上がり下さい～

- ・ガトーショコラ
- ・キャラメルシフォンケーキ
- ・バイクドチーズケーキ
- ・黒ゴマと抹茶のケーキ
- ・生チョコのケーキ
- ・今月のケーキ

ドリンクセット

- ・珈琲（ホット or アイス）・アップルジュース
 - ・紅茶（ホット or アイス）・オレンジジュース
 - ・コーラ
 - ・グレープフルーツ
 - ・ジンジャーエール
 - ・ジュース
- ※アイスコーヒー、アイ스티ーはプラス50円追加となりました。 I'm sorry...



続きはのちほど…

またご来店下さい。お待ちしております。



カフェのいいことだらけ

<http://p.booklog.jp/book/88508>

著者 : careerplus

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/careerplus/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/88508>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/88508>

電子書籍プラットフォーム : ブクログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社 : 株式会社ブクログ