



こっそり行きたい 隠れ家カフェ

街中に、郊外に、自然の中に、
隠れ家のようにたたずむカフェ。
個性あふれる、オリジナルカフェ。
春風に誘われて、訪ねてみませんか…
おうちカフェのための
おいしいコーヒーの淹れ方
&とっておきの器もご紹介。



郊外の気さくで おしゃれなカフェ



北 崎俊彦さん・裕美子
 俊彦さんは「みんなが気軽に集まれる場所を」、裕美子さんは「おしゃれな店に」とややイメージは違ったが、それを重ね合わせることで、2人だから作れた店が誕生した。

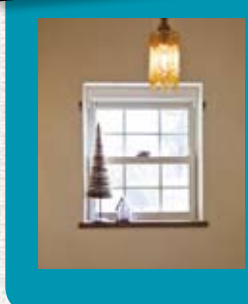
お店の名前にちなんだ「きなりカレー」は、カレーらしからぬ生成り色。この色のカレーを作りたいという思いがまずあって、その後で味を考えたと。数分のうちに青から黄金色に変わるハーブティーは、オリジナルブレンドを試作しているうちに偶然色が変わることを発見した。

「自分達で考え、発見したものを提供して行きたい」それが2人の思いだ。



生成り色(漂白していない白)の外観が、バックの緑に映える。生成り色は裕美子さんの好きな色で、ここから何かが始まれば、との思いを込めて店名にしたという。

オススメ at Cafe



お気に入りの空間 でくつろぎタイム

それぞれに趣のある椅子やテーブルが組み合わされて、雰囲気の違い空間がいくつもでき上がっている。お気に入りのスペースを見つけたら、その日の気分に合わせて選んだり、いろいろ楽しめよう。作家の手作り小物を集めたコーナーはいつまでも見飽きない。

TODAY'S MENU

抹茶ラテと「レアチーズいちご」
 (上) フレンチトーストとアイスが入った「きなりフレンチパフェ」
 (右) 5種類のハーブをブレンドした「ローズピンクブレンド」(下)



kinari café

キナリ カフェ
 成田市一坪田395-1
 ☎0476-36-8810
 10:30~17:30
 日曜日・他不定休



ニュータウンの中の 隠れ家カフェ



TODAY'S MENU

「アップルパイになじみのない人にもぜひ食べてほしい」というアップルパイは、フレンチトーストと並ぶ人気メニュー。スムージーもおすすめ(写真はマンゴースムージー)。



壁に向かったソファ一席で一人本を読んだり、数人がけのテーブル席でおしゃべりしたり、思い思いにくつろぎタイムを。



4 月でオープン1年になる。「自宅のリビングのような、でも日常を忘れてリラックスできるような空間にしたかった」とオーナーの赤井真里さんは話す。

マリポサはスペイン語で蝶々の意味。「響きもイメーajもいい感じですし、以前訪ねたハワイのマリポサというお店が素敵だったこともあって付けました」

ランチの人気はポルベッテイーニ(ミートボール)。フィンランドのブランド「アラビア」など飲み物を提供する器にも凝っていて、写真に撮っていく人も多い。

店内には赤井さんが集めた雑貨が随所に置かれ、手作りのアイシングクッキーが壁を飾る。



オススメ at Cafe

街中でしばし 非常常感を求めて

駅やショッピングセンターに近いのに、奥まった所にあつて、初めてだと入口が分かりにくいかも。でもそれが「街中の隠れ家感」を感じさせて落ち着ける。店内にもさまざまな本棚があるが、本を持参して読書タイム、という常連さんも多い。



mariposa cafe

マリポサカフェ
成田市公津の杜 1-26-2 杜ビルC
☎0476-36-5955
9:30~18:00
月曜・最終日曜休



オーナーの赤井さん。ガラス張りオープンな雰囲気ながら道に面していないので落ち着ける。



四季の自然に包まれた ギャラリーカフェ



眼 下に印旛沼を望み、コナラ林が四季折々の表情を見せる高台にひっそりとたたずむ。屋外のスペースに腰を下ろし、風の音や鳥の声など自然のBGMに耳を澄ませば、時間のたつのも忘れそう。

「皆さん、平均すると2時間くらいいらっしやるのではないのでしょうか」とオーナーの松平美子さん。家族連れやカップル、それに一人で訪ねる男性も。外のスペースはベトナムもOKだ。



松平美子さん・美耶さん親子で営む。美子さんは陶芸作家で美耶さんはピアノ講師。猫の風(ふう)ちゃんもいます。

ギャラリーカフェ風草

印西市山田1815-1
☎0476-98-0695
第2・4週の月～土にオープン
10:00～17:00



TODAY'S MENU

古代米のカレーライス。ルーからの手作りで、辛さは強くないけどスパイシーで味わい深い。日替わりのランチもあり。写真のスイーツは抹茶のシフォンケーキ。



店内で作品展を鑑賞し、食事や飲み物をいただき、ガーデンスペースでくつろぐ、というのもさそう。

オススメ at Cafe

全国の作家の多彩な 手仕事作品を展示

全国の作家による多彩な企画展が第2週・4週に行われ、それに合わせてカフェもオープンする。3月は常設展、4月以降はアジアの服、アケビや藤のカゴ、ハンドメイド服、絵画、陶芸等が予定されている。食事や飲み物を楽しみながら、ゆっくり鑑賞したい。

アンティークに囲まれて 古き良き時代にタイムスリップ



創業67年。香取神宮の門前でお団子屋と食事処を営んできた。今のカフェスタイルにしたのは11年ほど前である。

コーヒーは生豆からチェックして虫食いのあるもの等は取り除く。焙煎度合いやブレンドの試作を繰り返し、これだと思いう味を生み出して提供する。

「人がほっこりしているのを見るのが好き。たった一杯のコーヒーでそんな時間を過ごしていただけたら」とオーナーの宇野妙子さん。だからコーヒーにこだわる。お嬢さんの並木順子さんも、コーヒ

TODAY'S MENU

お団子は、創業以来の伝統の味。左側の草団子は、あんきな(あんこの上にきなこ)、あんこ、きなこの3つの味が楽しめる。写真の飲み物は、シナモンカプチーノ。



ーを知るために「世界中飲み歩いた」という。

ヨーロッパのアンティークな食器や雑貨が並ぶコーナーもある。順子さんが随時パリに出かけては求めて来たコレクションだ。和のテイストの店内に溶け込んで、新たな魅力を発信している。



妙子さん(中)と順子さん(右)、そして明るいスタッフが迎えてくれる。

オススメ at Cafe

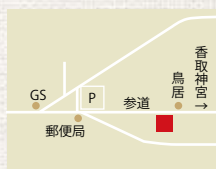
あらゆるご縁が 生まれる空間

店内には昔懐かしいレコードのコレクションがある。お客さんが持ってきてくれるうちに自然にたまって行ったそう。店ではお客さん同士が仲良くなることも多く、自然といろんなご縁が生まれるという。春から夏にかけては外のテラス席でゆったり過ごすのもいい。



UNO café

香取市香取 1892
☎ 0478-57-3581
10:00~17:00
平日不定休



中には1800年代の貴重なカフェオレボウルも。希望すればこれらの器でドリンクを提供してもらえる(別途50円)。

いろいろあるから探すのがたのしい!

個性あふれる “ぶらり”カフェ



その店ならではのたたずまいや雰囲気、こだわりのメニュー、ペットOK等々、個性あふれるカフェが北総地域にもたくさんあります。ここでご紹介したのはその一部です。この春は、個性派のカフェめぐりを楽しんでみませんか。



NARITA

季節の中で甘味を満喫
表参道の隠れ家スポット

お茶処 **三芳家**

成田市仲町386-2
☎0476-22-2147
10:00～17:00
水曜休(1月・5月・9月は無休)

成田山表参道の老舗のお土産屋さんが15年ほど前に始めたお茶処。石畳の細長い路地を入った奥にあり、まさに参道の隠れ家といった感じ。裏の竹林が風情を醸し、庭のシダレザクラやモミジ、そして野草や生け花が季節を彩る。シダレザクラは3月末～4月初めに見頃を迎えそう。写真は特に女性に人気のクリームあんみつ。



NARITA

門前の特別な空間
わくわく感と懐かしさと

喫茶 **チルチル**

成田市本町333
☎0476-23-1435
10:00～16:00
不定休

成田山門前で40年余りの歴史を持つ老舗カフェ。レトロな扉を開けると、古き良き時代を思わせる空間が広がる。スペイン製のシャンデリアも豪華で懐かしい。一番人気のメニューは写真のみつまめ。房州天草から作った寒天は海藻の香りがし、20日以上かけて炊き上げる4種類の豆が味のハーモニーを奏でる。



SAKURA

わんちゃん好きの
憩いとふれあいのカフェ

ドッグカフェ
陽だまり

佐倉市大蛇町146
☎043-486-5388
12:00～19:00
(土日祝日は11:00～) 月曜休

わんちゃんと仲良くしながらホットタイムを、という方にはうれしいお店。人懐こいボーダーカラーのレオ君が迎えてくれる。みんないい子にしているし連れて来る人もマナーを守っているので、店内は落ち着いた雰囲気。もちろん、犬連れでなくてもOK。写真はシナモントーストとオリジナルブレンド。わんこメニューのリゾートもある。



INZAI

豊かな自然を感じながら
本格コーヒーで一休み

ガーデンカフェ
マツムシコーヒー

印西市松虫221
☎0476-80-3792
10:00～19:00
火曜休(祝日の場合は営業)

印旛沼周辺の自然の中にたたずむ古刹、松虫寺。聖武天皇の皇女、松虫姫が、難病を患った際にこの地を訪れ薬師仏に祈願したところ病状が改善したことが、開山の由緒と伝えられる。マツムシコーヒーは2年前、寺の旧休憩所にオープンした。木立に囲まれ、ユーカリが丘で15年間珈琲工房を営んだ店主の淹れるコーヒーでリフレッシュ。



NARITA AIRPORT

空港のカフェを楽しむのも成田ならではの

成田国際空港は、旅行者だけが利用する場所ではありません。飛行機を見に行ったり、ショッピングを楽しんだり、日常的に楽しめる空間です。飛行機が離発着を繰り返す滑走路や、外国人・日本人の旅行者が行き交うターミナルビルのロビーを眺めているだけで、旅情を感じることができます。ビルの各階にカフェが揃っていますので、ぶらりと訪ねてみるのもよいでしょう。忙しい日々の中のひと時、しばし旅人気分を味わいながらコーヒーをいただくのも乙なもの。空港周辺に暮らす人の特権と言えるかもしれません。〈写真は第1ターミナルの展望デッキから眺める滑走路〉



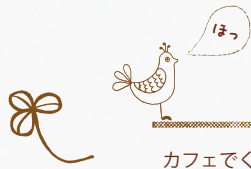
NARITA

野菜がおいしい「野菜カフェ」
ラテアートも楽しみ

EASY LIFE CAFE
イージーライフカフェ

成田市飯田町136-2
☎0476-28-1420
7:00～18:30
月曜休

成田産の旬の野菜を使ったメニューが揃う「野菜カフェ」。天然酵母の全粒粉パンもヘルシーでうれしい。豆の旨みが詰まったエスプレッソ、濃厚なエスプレッソと混ぜり合うトロンとした口当たりのウエットカプチーノなど、コーヒーメニューも充実。カプチーノに描かれたラテアートは、心をふっとなごませてくれる。



I ♥ CAFE カフェ時間を楽しもう!



カフェでつろぐのももちろん素敵ですが、おうちでのカフェタイムも楽しみたいもの。お供のコーヒーは、ちょっと工夫するだけでもおいしさが違ってきます。プロの方にコツを伺いました。

基本

なるべく豆のまま購入して自宅で挽きたて・淹れたてをいただくのがベスト。

豆のチェック

虫食いのような穴があったり、かけていたり、しわが寄ったりしている豆は取り除く。

ミルで挽く

電動式のものでOK。カッター部分が簡単に掃除できるものがよい。粉が残っているとその後、味や香りにキレがなくなる。

1



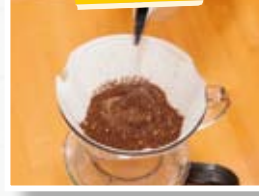
沸騰したお湯をポットに移し82~83℃まで下がるのを待つ(お湯を入れて3分程)。※濃厚=温度を高め/マイルド=温度を低めに

2



ペーパーフィルターは底と側面を交互に折る。

3



ドリッパーにセットしたらコーヒーを入れる前に一度お湯をかけ直し、ドリッパーに落ちたお湯を捨てる。紙のにおいが抑えられドリッパーが温まる。

4



コーヒーを入れ一度お湯を注いだらしばらくおいて蒸らす。通常は40秒くらい。※濃厚=時間長め(1分位)/マイルド=時間短め(20秒位)

5



再度お湯を注ぐ。3回位に分けて注ぐ。「の」の字を書くように注ぐのが一般的。※濃厚=ゆっくりばたばた落とす。/マイルド=真ん中に集中してお湯を注ぐ。

6



適量を抽出したら、ドリッパーにお湯が残っていても、味が薄くならないように、また、粉の上に乗ってくるアクが落ちないように、取り外すのがおすすめ。

いろいろ教えていただきました



良い豆、お好みの豆を使っただけのものが一番ですが、同じ豆を使っても淹れ方で味が変わります。ちょっとしたことでおいしくいただけますので、ぜひお試しください。

自家焙煎珈琲 ボン・カフェー

ボン・カフェー 富里市日吉台3-35-5 ☎0476-93-9525
本田夕香子さん 10:00~18:00 日曜・日曜と連続する祝日休

美味しいの
できました



C O F F E E

器も楽しむカフェ時間

とっておきの器は、カフェタイムを素敵に演出してくれます。お気に入りの器を探してみませんか。

ギャラリー「間」成田



カップ&ソーサー (左=陶器、右=磁器)

左は、草花の水引をモチーフにした文様が描かれた草紋のカップとソーサー。軽くてスタイリッシュな形なので使いやすい。セットで2,500円(税込み)。右は、磁器炭化のカップとソーサー。温かみのある色合いで紋様は器ごとに違う。陶器よりも硬く破損しにくい。セットで4,500円(税込み)。

ユルリ堂



益子焼のカップ&木製コースター

益子焼の春らしい色合いのカップ。持ちやすい取っ手と、手にした時の軽さが人気。木製のコースターとの組み合わせもお洒落。カッティングボード型コースターの材質はヤマザクラ。お皿などとしても使える。カップ1,000円(税抜き)、コースター1,400円(税抜き)。

取材協力: ギャラリー「間」成田 成田市団護台 1150-24 ☎0476-37-6010 / ユルリ堂 成田市松崎 1246-4 (村時計敷地内)