

L E T ' S E A T O U T I N K O E N J I !

多種多様な飲食店が軒を連ねる
中央線・高円寺で味わう癒やしのカフェ時間。

高円寺 たべ書き

Vol.2

ゆったり癒やしのひととき カフェ特集



なみじやない、杉並！
中央線あるあるPROJECT

KOENJI DEPARTMENT STORE
百 高円寺百貨店



素材にこだわるチーズケーキが人気のコーヒースタンド

RAD BROS CAFE

テイクアウトあり



バスクチーズケーキ

カフェラテ

赤坂の人気店を運営してきた高円寺在住店主が今年オープンしたカフェ。エスプレッソやカフェラテのほかコーヒーの果肉を使った「カスカラ」などドリンクメニューは30種以上。お店で作るバスケットチーズケーキはグルテンフリーで北海道産クリームチーズや高級銘柄卵を使用し素材にもこだわる。洗練された内装にも注目だ。

【住】高円寺北1-4-2

【電】03-5942-8619

【営】10:00-18:00

【休】無休



ゆったり癒やしのひ

香り高いコーヒーに、フォト

高円寺であなたのお気に入り



自家焙煎コーヒーと気鋭のアーティストのコラボを楽しむ

CLOUDS

テイクアウトあり

北口のあづま通りに2017年にオープンしたギャラリーカフェ。自家焙煎のコーヒーは浅煎り～深煎りを取り揃え、ホットサンドや焼き菓子も販売。ギャラリーはイラストを中心に定期的に展示替えし、アーティストとのコラボパッケージのコーヒー豆の販売も。アートとコーヒー両方で癒やしの時間を過ごせるお店だ。

【住】高円寺北2-25-4 【電】03-5356-9358

【営】13:00-19:00 【休】不定休



ハンドドリップコーヒー



選べるエスプレッソとあたたかな内装が魅力のコーヒースタンド

Porta Coffee Stand

テイクアウトあり デリバリーあり



アイスアメリカーノ



南口のパル商店街にあるテイクアウトやベンチ席利用が大人気のコーヒースタンド。オーナー自ら設計した店舗の内観・外観はコーヒーの生豆から焙煎をイメージし、ウッディあたたかな雰囲気。優しく深い味わいのエスプレッソとカフェラテは深煎り(コクのあるタンザニア産)と浅煎り(フルーティなドミニカ産)の2種から選べるのも嬉しい。

【住】高円寺南3-58-26 【電】03-6383-2774

【営】11:00-18:00 【休】無休



高円寺

ゆったり癒やしのひ
香り高いコーヒーに、フォト
高円寺であなたのお気に入り



寺 通り

ととき カフェ特集

ジェニックなカフェメニュー。
のお店を発見してみませんか?



本格コーヒーカクテルや
フレーバーラテも豊富な人気店

壱参伍

テイクアウトあり デリバリーあり

南口エトアール通りのカフェ。バリスタの個性が出るというマニュアル式のエスプレッソマシンを使用。コーヒー豆の産地は半月に一度変わり、定期的な味の変化を楽しみたい。チョコマッシュマロートーストやオリジナルナスパイスカレーなどの軽食も好評。2Fは座敷席となっておりギャラリーやイベントスペースの側面も。

住 高円寺南3-44-13
電 03-4296-2167
営 休 不定期のため
Instagramを確認



自家焙煎の深いコーヒーの香りに包まれる隠れ家珈琲店

珈琲店 長月

テイクアウトあり

住 高円寺南3-24-6
電 090-9847-5172
営 12:00-19:00
休 火・最終水

ルック商店街から馬橋通り方面の路地にある隠れ家的なお店。店内に入れば漂う自家焙煎の珈琲の香ばしい香りがたまらない。ブレンドは3種類で、まずは「ふつう」のブレンドがおすすめ。店主曰く「深煎りで苦く重いが飲みやすい」というコーヒー豆自体の味を引き出した焙煎や抽出が特徴だ。一人で静かに珈琲の味を楽しもう。



ブレンド



美味しい食事に定評あり! 高円寺の朝を支えるカフェ

honohono cafe

テイクアウトあり
デリバリーあり



高円寺では貴重なモーニング営業のカフェ。店名はハワイの言葉で「散歩する」。ふらっとまち歩きの途中で入りたくなるお店だ。モーニングではガレット風クレープやパンケーキセットを通年提供。フードメニューは本格的なエスニックやカレー、パスタと幅広く、日替わりランチなど一部メニューはテイクアウトOK。

住 高円寺南3-21-19 電 03-3318-5100
営 月・水~日/9:00-18:00L.O.
火/11:00-16:00L.O.
休 無休



喫茶店から一般家庭へ―― コーヒー文化の変遷とコーヒー豆専門店の矜持



三代目:中澤恒平さん

中澤恒平さん(二代目):日本ではもともとコーヒーを家で飲む文化はなかったんです。最初は大学教授やお医者さんなどが、コーヒー豆を買うところが無いから卸し専門店に分けもらっていました。日本の家庭でコーヒーを飲む文化ができたきっかけは東京オリンピックで、アメリカからインスタントコーヒーが入ってきてから。

恒平さん:バブル後に純喫茶はどんどん減って、店の販売の割合も通販含めて一般の方への小売が8割、卸しが2割。昔と逆転しました。

コーヒーの好みの変化

恒夫さん:昔はコーヒーの味の好みはあってないようなもの。喫茶店の1種類しかしないフレンド「コーヒー」に砂糖を2~3杯とミルクを入れて飲んでいたから。ブラックで飲む人なんていなかつた。

恒平さん:うちのお客様では20代から80代、年齢ごとの味の好みの違いはあると思います。今では産地や農園も多様に仕入れることができて選ぶのが大変。お客様に合わせてわかりやすい説明を心がけています。

今はより良いものを求める傾向になっていて、それは良いことだと思いながらコーヒーを選ぶのは楽しめます。選択肢も広がったので、自信を持て選んだトップクラスのスペシャルティコーヒーを出せます。お客様と話しながらコーヒーを選ぶのは楽しいです。

す。それを美味しいと言ってくれるのが嬉しい。
恒夫さん:道で会っても挨拶する間柄の人があり、地元で長く店をしている方は嬉しいんですね。恒平さん:お客様と好みの味を探したり、想像して選ぶのも楽しいですね。色々な方が楽しめる、また来たいといいことがあります。

恒平さん:お店にしたいです。つかはカフェもやってみたいですね。純情商店街のイベントで「コーヒーを淹れたりしたので、またイベントができるようになれば。もっと美味しいコーヒーを出して、こういうものもあるんだと喜んでもらえるようにした



さわやこおふい

昭和8年に日本橋で創業。昭和31年に高円寺へ移転。様々な産地のコーヒー豆を店内奥の直火式焙煎機で自家焙煎し、喫茶店への卸し販売のほか、店頭や通信販売で一般向けにも小売りする。オリジナルのリキッドコーヒー、高円寺珈琲饅頭なども人気。住所:高円寺北3-20-2 業時間:9:30~19:00 日曜定休

中澤恒平さん(三代目・現さわやこおふい店主):「コーヒー業界でいうと、喫茶営業をやらずに一般のお客様に豆販売をやるお店は珍しいんです。当店の初代が日本橋で「コーヒー豆の卸しを始めた頃は、家庭で「コーヒーを飲む時代ではなく、「コーヒー豆販売のはしり」というか最初のグループの中にいました。工場のような作業場だったのでお店の写真を撮るという雰囲気でもなく、昔の資料はありません。

私は今44歳ですが、子供の頃は車に荷物を満載で得意先の喫茶店を回って、父と喫茶店の店主が職人同士の話をしていたのが印象的でした。なぶらうとは入りづらいイメージ。だから新聞を読んで、席も注文も決まっている。地元の常連さんが多いからです。

老舗が伝えるコーヒーの味と喜び

恒平さん:うちだけのオリジナルの焙煎機で、家族で技術を磨いていま



KOENJI DEPARTMENT STORE
高円寺百貨店

まるごと楽しむ、高円寺。

高円寺の情報満載!



なみじやない、杉並!
中央線あるあるPROJECT

中央線あるあるPROJECTは「なみじやない、杉並!」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線(高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪)の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧下さい。

2024年3月発行(第2版)

