

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 たぐあふま

Vol.2

ゆったり癒やしのひととき カフェ特集



なみじゃない、杉並！
中央線あるあるPROJECT

KOENJI DEPARTMENT STORE
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



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。お店で作るバスク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



バスクチーズケーキ

カフェラテ



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、ウッディであたたかな雰囲気。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 土・日・祝 10:00-18:00
休 無休

高円寺

ゆったり癒やしのひととき

香り高いコーヒーに、フオロ

高円寺であなたのお気に入り



時 司

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

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。パ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。チョコマシュマロトーストやオリジナル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。



美味しい食事に定評あり! 高円寺の朝を支えるカフェ

開店 honohono cafe

テイクアウトあり

デリバリーあり



生ハムと卵とチーズのガレット風クレープ



ピスタチオアイスと
レモンソルベの
パフェ

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の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



コーヒー豆小売店の草分け「さわやこおふい」の二代目・三代目店主が語る

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

コーヒー文化が根付くまで
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、喫茶店をやるお客様に一般的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はお店の写真を撮るといふ雰囲気でもなく、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。

中澤恒夫さん（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てもらっていました。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たから。」

うちは小売店の先駆け、モデル店だから全国から見学に来る方がいましたね。今は個人経営の喫茶店は高齢化と新型コロナウイルスの影響で廃業が続いて過去30年間で一番苦しい時。バブルが弾けた時大変だった。昔のような大型店はもうできないね。」

恒平さん：「20年前によく配達していた喫茶店は会社に出前もしていました。携帯電話もないから、喫茶店が営業や打ち合わせの場所にも使われていました。」

恒夫さん：「私自身から『うちの豆を扱ってください』という営業をしたことがないんです。昔はコーヒーを扱いたいお店からの指名買いだったから。その日入った注文はその日のうちに届けるので、1日15軒〜20軒配達に回って合間に焙煎をしていました。」

当時の喫茶店はサラリーマンが朝から新聞を読んで、席も注文も決まっていた。地元の常連さんが多いからふらっとは入りづらいイメージ。」

老舗が伝えるコーヒーの味と喜び

恒平さん：「うちのだけのオリジナルの焙煎機で、家族で技術を磨いています。」



恒平さん：「バブル後に純喫茶はほとんど減って、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つたようなもの。喫茶店の1種類しかないブ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った。」

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ます。選択肢も広がったので、自信を持っ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。」



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する。オリジナルのリキッドコーヒーやコーヒーゼリー、高円寺珈琲饅頭なども人気。

住所：高円寺北3-20-2
営業時間：9:30〜19:00
日曜定休

KOENJI DEPARTMENT STORE 高円寺百貨店

まるごと楽しむ、高円寺。

高円寺百貨店は、高円寺フェス実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、高円寺。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、高円寺の様々な業種のお店の情報が集まっています。

高円寺の
情報満載！



なみじかない、杉並！

中央線あるある PROJECT

中央線あるあるPROJECTは「なみじかない、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ページをご覧ください。

2025年3月発行(第3版)

