



①土曜までの予約で翌火・水曜渡しの「チーズケーキ」は、濃厚でありながらさわやかな酸味となめらかな口どけが特長②「芝生」名義で布製品の作家として活動していた佐藤さん。店内で作品も販売③通り沿いの旗が目印。車は店の奥に数台駐車できる

探しても行く価値アリ!

小さな おやつ屋さん



鼻をくすぐるほんのり甘い香り。飾らない素直なおやつは、一口食べれば笑顔がこぼれます。小さくてかわいいお店で、今日も愛情をたっぷり込めて手作り。足を運べば幸せの魔法に掛かることでしょう。

Bogel



つばめベーグル

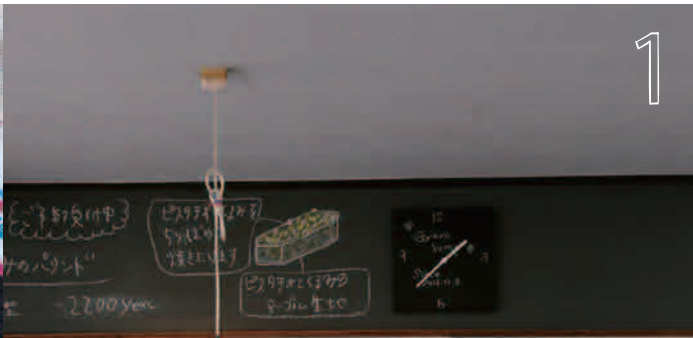
子を思う母の愛情が詰まった店



富岡市黒岩1833-2
0274-64-1114
11:00~18:00
日・月曜、祝日休

富岡市立黒岩小学校のほど近く、ツバメが描かれた旗が気持ちよさそうに青空にたなびいている。旗の立つ坂を上ると現れる店にはつやつやとしたベーグルが15種類ほど並び、見ているだけでお腹が鳴りそう。北海道産小麦を使い長時間発酵させたモチモチのベーグルは、150円からと手ごろな価格。ホーローの器に盛られたサーターアンダギーは1個40円。

「子どもがお小遣いで買えるように」と語る笑顔がすてきな店主の佐藤貴子さんは、3人の子どもの将来を考えて独学でベーグル作りを始め、昨年10月に店を開いた。日々の暮らしの中で福祉の遅れを実感することが多々あり、ハンディの有無に関係なく誰もが買い物を楽しめる場、気兼ねなく過ごせる場を提供し、それにより健常者にも知ってもらえる情報発信の場を作りたいかったという。本来あるべき「当たり前の世界」がこの店にはある。真心込めて手作りのベーグルが今日も人と人をつなぎ、より良い日常が形になっていく。



①センスが光る店内はまるで海外の街角にある店のよう②レトロ感たっぷりのショーケースも店の雰囲気にマッチ③スコーンはプレーン1個約215円、ほか約250円④金子さんのキュートな笑顔も魅力の一つ

Score

Gram lump

スコーンやマフィンをはかりうり

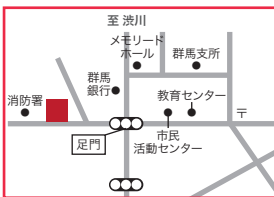
店主の金子悠里さんは、製菓卸の仕事をしていた母の影響もあり、お菓子作りはごく身近なものとして育ってきた。20歳を過ぎ、「いつかカフェをやりたい」という夢を抱きながら、休日のイベントで母と一緒に手作りおやつを販売。イベントでの対面販売をきっかけに、安心しておいしく食べられるものを提供したいという思いが強くなり、拠点となる場所として店を構えたのは2013年11月のこと。以来、幅広い年齢層のファンが通っている。「友人たちの協力もあって持ってた店。これからは納得のいく形を目指したい」と目を輝かせた。

三国街道足門交差点の西、テナントが並ぶ一角にある、はかりが描かれた店「GRAM LUMP」は、県内でも珍しいおやつのみ売り場をしている。大きめで素朴なスコーンをガブリ。小麦の香りと共に広がる優しい甘さが、心と身体をそっと解放してくれるよう。季節ごとにラインナップが異なるが、スコーン約30種類、マフィン約20種類のレシピを持ち、スコーンは同店自慢の「さくふわプレーン」と日替わり4種類、マフィン3種類が毎日店頭で並び、ビスケットなど焼き菓子も用意。北海道産小麦と、チョコレートやナッツ、ドライフルーツなど、単品でもおいしい素材を使い、男性でも食べやすい甘さに仕上げている。

友人が作ってくれた棚も大活躍



お昼過ぎに焼き上がるマフィン



高崎市足門町819-5
027-388-0395
11:00~19:00 (売次第閉店)
水曜休 (臨時休業はブログ等で告知)



①〜③見た瞬間に歓声上がる、手の込んだかわいらしいおやつ。以前デリジェイの表紙を飾った「お菓子の家」も人気④季節のジャムをサンドした「ジャーミー」⑤店頭販売の日にはカタログにない季節の商品を含め約20種類が並ぶ



パイとアーモンド生地と砂糖衣がアクセント。「コンベルサシオン」はパリの伝統菓子

⑥黒ゴマたっぷり「ガトーひらけゴマ」(手前)とフレッシュフルーツを使った「季節のタルト」⑦「ガトーバスク」はスペイン・フランス国境の伝統菓子。ラム酒が香りどしり濃厚⑧キャラメルアーモンドを載せて焼いた「ハチの巣ガレット」はドイツの発酵菓子アレンジ



おやつ屋 マナペコ

驚きいっぱいのおやつを注文販売

のどかな田園風景に古き良き日本を感じる、安中市間仁田地区。空き地にちよこんと置かれた赤い看板の前に車を停めて、案内板に従い坂を上ると立派な養蚕農家の建物。引き戸を開けると広い土間、奥の部屋にはお菓子やパンが並び、今日は「マナペコ」店頭販売の日。普段は店頭で配布しているカタログから、希望引き取り日の3日前までにオーダーする注文販売の店で、カタログに掲載している定番商品だけで約50種類。季節商品や要望に応じて形にする商品など数えきれないほどのバリエーションがある。味の良さはもちろん、旬の素材を大切に、着色料は不使用。それらを店主の下田あゆみさんが一

人で作り、人々を魅了している。内祝いなどまとまった数のオーダーがあるオリジナルギフトには、その人の要望に合ったラベルデザインも描きおこすそう。小学6年生の時、夏休みの課題で提出した工作は「将来自分が持ちたい店」を形にしたパン屋のドールハウス。屋号はその時から「マナペコ」と決まっていたとか。部屋に飾っておきたくなる商品も多数あり、幼いころから手先が器用で絵が得意だったことをうかがわせる。自分も食べたいと思える物を客の細かなリクエストにも応じながら、ほかでは真似できない楽しい驚きを詰め込んで、これからは丁寧に作り続けるだろう。



安中市下間仁田800-1
027-382-7316
11:00~
定休なし(金・土曜は店頭販売)

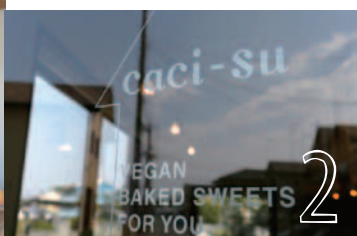


caci-su

動物性食品不使用のヴィーガンスイーツ



①②金山自動車教習所の北に位置する住宅街の一角。入口のロゴやディスプレイなど、洗練された都会の雰囲気



さまざまな素材が持つ繊細な風味。それは大切な個性ともいえる。その個性を壊さずシンプルに味わえるように作られたのが「カシス」のおやつだ。見た目のボリュームからは想像できないほど口当たりが軽く、素材の味が存分に生きている。食物アレルギーを持つ人、カロリーを気にする人、子どもから高齢者まで安心して食べられるよう、卵やバター、乳製品などは一切使わずに厳選した植物性原料のみで作り上げる。チョコレートやジャムなどのフィリング加工も自家製。手間ひまを惜しまず、自信を持って安心とおいしさを提供できるように心掛けています。

店主の金子直子さんは3歳の娘を持つ母。東京・南青山のカフェに勤務していた時にヴィーガンフードやスイーツを学び、お菓子作りを始めた。結婚を機に太田市に住み、美容室を営む夫の支えもあって昨年9月、自宅に店を構えた。営業日は木・土曜の週2日で、その日の朝に焼き立てを用意。子育てとの両立をしながら日々奮闘している。季節の素材から組み合わせられるほかにない味の提案も金子さんならではの、営業日をお待ちの客も多い。SAB（高崎市）、猿田彦珈琲（東京都）、福伝珈琲店（栃木県）でも不定期で販売。楽しく、おいしく、安心して食べてほしいという金子さんの思いは各地に広がっていく。



庭の夏みかんも素材として活用

味だけでなく、ファッションセンスも抜群の金子さん



マフィンにはキノコのような形がかわいく思わず笑顔に



③ふっくらと焼き上がったおやつはボリューム満点。マフィン 350～400 円、スコーン 350 円



太田市龍舞町5480
080-4168-1177
11:00～16:00 (完売次第閉店)
日～水、金曜休 (臨時休業はブログ等で告知)
※一部カーナビでは別の場所を示すため要注意



2



①食物繊維、ビタミン、ミネラル、抗酸化物質たっぷりのグラノーラは試食もできる。おいしく健康管理にも役立てて②定番9種類、月替わり限定1種類の10種類が店頭にお気に入りを見つけよう③ガトーショコラ、マフィンなども日替わりで登場



3

店内に置かれた小物もステキ！



目を引くシンプルなパッケージ



高崎市下小島町66-12
027-395-0825
10:00～18:00
日・第1、3月曜休



焼き菓子の店 SO

バラエティー豊かなグラノーラと焼き菓子

「素材」「素朴」の「素」の字から名付けた焼き菓子の店「SO」には、その名の通り素材を生かした素朴で優しいおやつがずらり。程良い焼き色に胸が躍るクッキーやスコーン、選べるほど豊富な種類があるグラノーラなど、統一されたシンプルなラベルがそれらをより一層引き立てる。どれにしようかとあれこれ眺めながら迷っていると、店主の山中典代さんが一つひとつ丁寧に説明をしてくれた。店の雰囲気にもぴったりな山中さんのやわらかな人柄が陳列されたお菓子からも伝わってくる。使用する小麦は北海道産、卵は卵太郎のこだわり美味、よつ葉バター、オーガニックシュガーなど、自信を持って

る良い素材ばかり。飽きのこない風味のおやつは、どれを食べても作り手の温もりを感じ、また食べたいと思わせる。

「こんなお店を作りたいね」。長年料理の道で活躍した山中さんが、お菓子を作る友人と話しているうちに同じ思いにたどり着いた。その夢を形にしてオープンしたのが昨年9月。ギフトやイベント用商品などにも細かく対応し、贈られた人がリピーターとして来店することめずらしくない。おやつを食べるひととき幸せを求める人から健康に気遣う人まで、県内外から客が訪れている。これからは各方面でファンが増えそう。