

魅力的な人が集まる、
場所づくり。



SHOP
No.01

Cafe Sacai

Cafe Sacai は、三鷹産業プラザ 1 階にある Cafe Hi famiglia (カフェ ハイファミリア) の 2 号店として、2014 年 11 月にオープンした。

この場所には様々な人が集まる。平日にはベビーカーを押す子連れのママたち、週末は家族連れ、クリエイター、カップル…無線 LAN やオムツ替えスペースなど多様なニーズに応えてくれる一方で、地域のカフェとして相応しいメニューへの工夫も多くされている。

そういえば、楽しかったよね。
と思ってもらえるお店づくり

4 月から店長になる川島さんは、こだわるところにはきちんとお金をかけ、心地いい暮らしをしたい。自分らしい暮らしを…という人が多い武蔵境に 2 号店をオープンさせた。

「この街には個人店が少なく、チェーン店が多かった。だから、席数も多くゆったりできるカフェを創りたかった。武蔵境に住む方々の、憩いの場になる場所にしたい」と語る川島さんは、武蔵境の日常にそっと寄り添い、押しつけることなくライフスタイルを提案してくれる。

「たとえばいいホテルは、ホテルに入ってから帰るまで何一つ嫌な気持ちになることがないですね。隅々まで掃除が行き届いていて、ごはんやお酒も美味しく、寛ぐことができ、丁寧な接客で、思わず笑顔になる。そんなホテルのように気持ちよく過ごしていただけるお店を目指しています。そういえば楽しかったよね、あの店また行きたいね。さりげなく、いい気分になってもらえたら嬉しい。そんな居心地のいいお店にしたいです。」

魅力的な場所には、魅力的な人が集まる。

Cafe Sacai は、武蔵境と共に、より心地よい空間になっていくだろう。

食の“楽しみ”を提供

サンドウィッチやスープレランチといったスタンダードなメニューから、塩こんぶじゃこチャーハン、フレッシュトマトのハヤシライスなど少し個性的なものも取り揃えている。ドリンクメニューも豊富で、キウイと小松菜のスムージーなど女性客が喜びそうなものも。できるだけ地元の食材を使用しているのも特色である。

そして、特に力を入れているのがパンケーキ。三枚重ねのパンケーキはホットケーキに近い感じで、どっしりとした生地で懐かしくなる味。リコッタチーズとクリームチーズがたっぷりのった 3 段重ねのレモンリコッタパンケーキはレモンの酸味もきいていて、甘すぎず一人でもベロリとたいらげてしまう。もっと甘いものがお好みの方には、クラシックバターミルクパンケーキがおすすめだ。どれもひと目みただけで“わあっ”と歓声をあげたくなるほど。見た目も味も、楽しいメニューを多く揃えている。

SHOP
INFO

住所 東京都武蔵野市境南町 4-1-16
電話番号 0422-27-8536
営業時間 11:00 ~ 22:00
定休日 火曜日 (祝日の場合は営業)

小さな繋がりが、
強い絆をつくってゆく。



SHOP
INFO

住所 東京都武蔵野市境南町 2-1-22 1F
電話番号 0422-39-7707
営業時間 11:00 ~ 15:00(L.O. 14:30)
17:00 ~ 翌 2:00(L.O. 翌 0:30)
定休日 無休

SHOP
No.03

cocktailハンバーガーズ

武蔵境駅北口にある、油そばで有名だった「油屋」。その跡地に開店したハンバーガー店がcocktailハンバーガーズだ。新小金井に1号店があり、武蔵境店は2号店になる。武蔵境でお店を開くことになったのは、「油屋」の店主と、cocktailハンバーガーズの店長である久保春人さんが意気投合したことがきっかけだった。独立の経緯などに互いにシンパシーを感じ、飲食店として一緒に何か面白いことをやろうと、よく話をしていたという。長年店舗を営んでいた油屋の店主からの助言は、経営者として学べる点が数多くあったという。ある日、油屋の店主から“海外で店を持つことに挑戦したいので、店を引き払おうと思う。だからそこに店を出さないか”という声がかかる。武蔵境歴20年の久保さんに、転機が訪れた。



お酒落けど、 入りやすいお店

cocktailハンバーガーズのハンバーガーはすべて鶏肉を使用しており、重たいと思われがちなハンバーガーを、さっぱりと軽く食べることができる。久保さんはもともとハンバーガーが好きで、飲食をやるならハンバーガーと考えていたという。そして、食べて終わりではなくバーより気軽に入れて、居酒屋よりずっとおしゃれなお店を創りたかったのだという。「おじさんが若者に、昔は大変だったんだと語り出したり、サラリーマンが

学生に説教を始めたり…年齢問わず色々な人が繋がりが合うことって、とても素敵なことだと思えます。この場所で、様々な出会いや新しい出来事が起こって欲しい。みんなにとっての第2の家族・第2の実家となれるようなお店に、お客さんやスタッフと共にしていきたいですね。」

今ある小さな繋がりを、 着実なものにしてゆく

cocktailハンバーガーズは“みんなで作るお店”であることを大切にしている。例えば、お店のメニューや内装のデザインなどは、店長の久保さんがすべて

を決めるのではなく、一緒に働いているスタッフの皆さんの意見をふんだんに取り入れる。「春だからさくらリキュールをやるのはどうですか?」「こんな看板どうですか」といった学生スタッフの意見を反映させることも少なくない。久保さんは、最後にこう語ってくれた。「cocktailハンバーガーズには家族連れからアニメーターまでいるいるな人が来ます。お客さんとして来た人同士が、会話を弾ませ、その結果、かつての油屋の店主と私のように、“何か一緒に面白いことをしよう!”と新しいことが始められる場にしたいと考えています。」