

----- 入って楽しい 🎵 食べて嬉しい

コーントルティーヤのある Café ① -----



トウモロコシの粉(コーングリッツやコーンミール)はお菓子やケーキなどに使われていますが、レストランやカフェのメニューで、敢えて材料がトウモロコシ粉であることを謳っているところは、あまりありません。…… だからこそ、トウモロコシ粉の料理が美味しい店を見つけたら、周りの人に知らせたくなるのです。

例えば、世田谷区等々力の“Higepapa Café”は、開業時からコーンフラワーを使ったトルティーヤをメニューに採用し、「大人の休息場所」をコンセプトにした素敵なCaféです。

東急大井町線、等々力駅から徒歩1分。東京都23区内唯一の渓谷「等々力渓谷」へ向かって歩いてすぐのところにあります。15席のコンパクトなお店ですが、等々力渓谷へ散策に向かう途中、待ち合わせ場所、あるいは帰りに寄ってくつろぐのに利用されるお客様が多いそうです。



「ヒゲパパ」という店の名前のおとおり、オーナーはお髭の似合う、ジェントルマン。カフェを始めるに先立って、カフェ経営のためのビジネススクール「カフェズ・キッチン」(東京都目黒区、学園長:富田佐奈栄)に通い、場所選び、インテリア設計、メニューの選定、調理やコーヒーの淹れ方、経営や材料の仕入れなどを勉強されたそうです。

今でも学園仲間とのコミュニケーションを大事にして、新しいカフェの流行“Café Trend”を常に吸収していきたい、とおっしゃる優等卒業生です。

オーナーは学園で開催された「トルティーヤ・セミナー」に参加し、お店の開業に当たっても中心的なメニューとしてコーントルティーヤを採用しました。

オーナー:「トルティーヤには以前から興味がありました。学生時代に出会ったタコスの味が忘れられません。どちらかと言うとハードタコスより、ソフトタコスが好きでした。」

カフェズ・キッチンで学園長が指導してくれたコーントルティーヤは、そのソフトタイプです。素早く焼けて、モチモチとして柔らかく弾力のある生地です。何十枚も焼いて保存して置けるので、カフェのメニューに大変適しています。

この人気のトルティーヤは、具材にシーフードと、チキンの2種類があり、ワインのおつまみとしてゆっくり味わいながら召上がるお客様もいれば、肉やレタスを自分好みに巻いて、お喋りしながら召上げるグループのお客様など、楽しみ方もさまざまです。



お店のホームページやショップカードに描かれている愛らしい犬は、「散歩の途中にワンちゃんと一緒にでも気軽に寄ってください」というメッセージですが、モデルはオーナーの愛犬のコーギーで、エリザベス女王に飼われている犬種だとか。



これからは行楽の季節です。ご家族や友人と、或いは愛犬と、等々力溪谷を散策する機会を作って、大人の休息場所 “Higepapa Café” に立ち寄って美味しいコーヒーやワインと伴にコートルティーヤを味わうのはいかがでしょうか？ きっとリフレッシュできる一日となるでしょう。

