「yahooニュース、くれよんカフェ」

水戸市】障がいある方が活き活きと働くステキなカフェで美味しいランチ！焼菓子や雑貨を選ぶのも楽しみ♬



[かごマルシェ](https://news.yahoo.co.jp/expert/creators/kagomarushie)Webライター（水戸市）

9/15(金) 6:31

こんにちは〜、かごマルシェです！

今日は、５０号バイパスから少し入ったところの、元吉田町にある「**くれよんCAFE**」を訪れました。

偶然、車で通りかかった時に見つけた、**オシャレな建物**♬

手入れの行き届いた**ハーブガーデン**、そして外からも、一目で**明るく快適そうな空間**が広がっているとわかります。





駐車場も広くたくさんあるので安心です。

**店内のようす**

中に入ると、焼き菓子コーナー、雑貨コーナーが並んでいます。こちらを通り抜けて、CAFEに向かうと・・・



なんと**明るい、開放感あふれるスペース**！天井が高く、ゆったりしています。



テラスを見渡せるテーブル席はお庭が見えて、とても気持ち良い空間です。



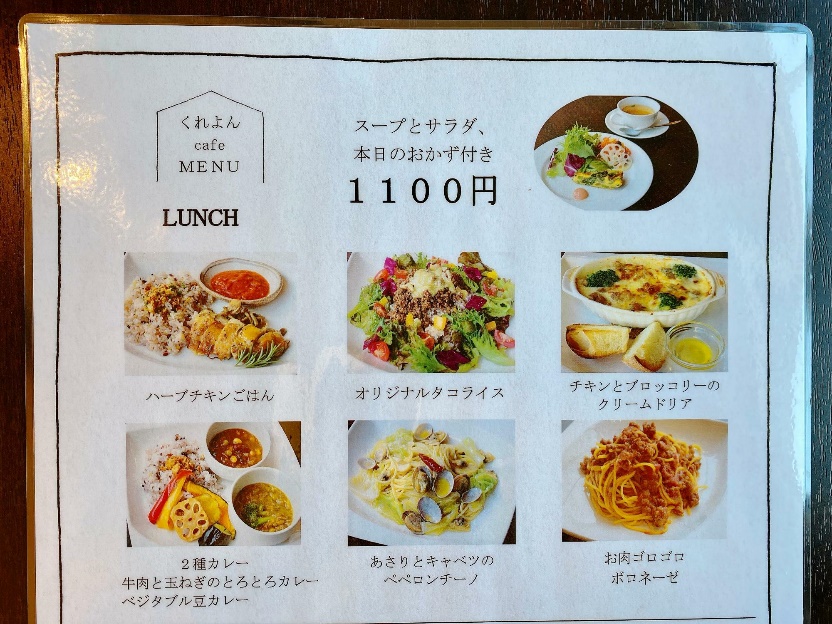
また、横並びの席もあり、一人でも気兼ねなくくつろぐことができます。



**メニュー**

こちらは１０：００オープンですが、**ランチ時間は特に決まっていない**ので、オープンから１５：３０のラストオーダー（ドリンクのラストオーダーは１６：００）までランチメニューを注文できます。ブランチや遅いランチにも重宝しますね！

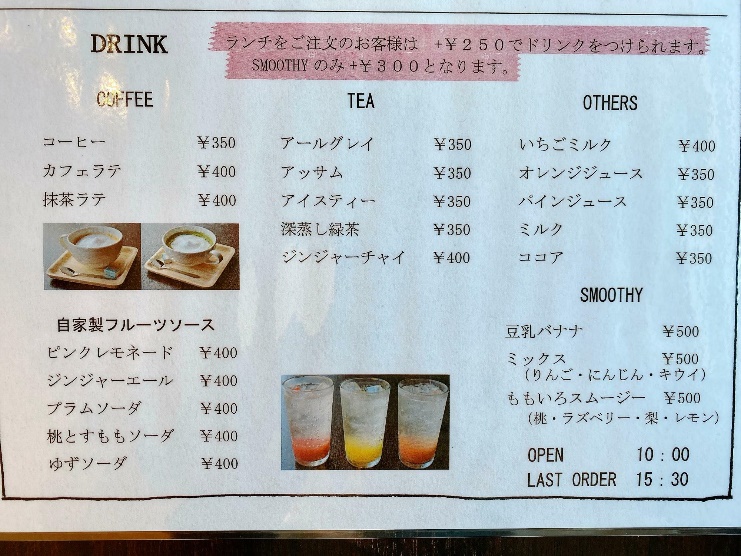
基本はこちらの定番メニュー６種。どれも彩り良く、美味しそう〜♬



期間限定メニューもあります。



ドリンクメニューはこちら。



ジンジャーチャイが人気だそう。自家製フルーツソースを使ったソーダも気になります。



このように、スイーツとドリンクで優雅にティータイムも良さそう〜

**ランチにて**

今回、私は、**ハーブチキンごはん**を注文しました！

**スープとサラダ　本日のおかず**



まず、運ばれてきたのは、スープとサラダ、本日のおかず。

彩りの美しさが食欲をかき立てます。

**手作りドレッシングが３種類**も！左から「玉ねぎの和風味」「トマトとセルフィーユ」「かぼちゃのハニーマスタード」。どれも野菜がたっぷり入っていて、全部試してみたくなってしまいます。

まずは、具入りオムレツから。



ハムと青菜がたくさん入っていて、食べ応えがあります。ピクルスも優しいお味で、よい箸休めに。

ドレッシングは、まずは、珍しいトマトのドレッシングから。



よく振ってからかけます。トロッとしていて、ハーブが効いていて、トマトとビネガーの酸味が相性抜群！結局、３種とも試してしまいました。どれも美味しく、野菜をかけていると言ってもよいくらいの濃厚さ。

コンソメスープは、押し麦やニンジン、玉ねぎが粒々になっていて入っており、食感も楽しめます。



**ハーブチキン**

そして、メインが登場！

鶏肉の皮目がパリッとしているのがわかります。ハーブの良い香りが立ち込めて、食欲全開！



ハーブチキンは、タイム・オレガノ・バジル・ローズマリーが入ることで、**香り豊か**に！このまま食べても美味しい〜！また、キノコのバルサミコソテーと一緒に食べたり、トマトソースをつけていただいたりと、味変できるのも嬉しい！



**十六穀米**もモチモチとして、ジューシーなチキンを受け止めてくれます。上に載っているフライドオニオンもアクセントに。

**コーヒー**

食後にコーヒーをいただきながら、責任者の方にお話をお聞きしました。



**お店の歴史と思い**

こちらの「くれよんCAFE」は２０２０年６月に、**障がいをお持ちの方が働けるCAFE**として、**焼き菓子や雑貨を販売するスペースと一緒に**オープンしました。

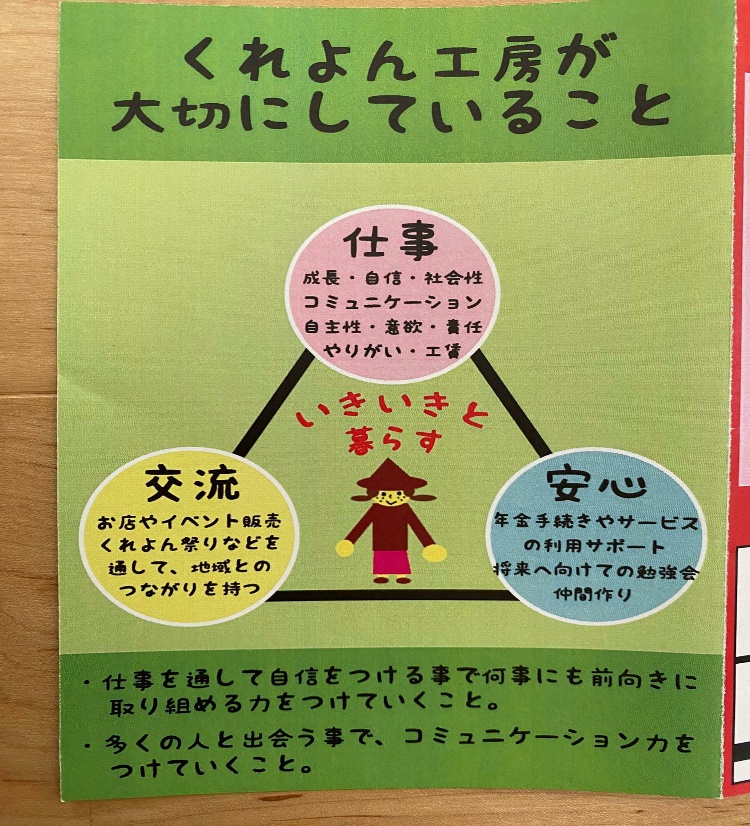
運営は「社会福祉法人くれよん」が行なっており、CAFEの隣には焼き菓子を作る工房が、そしてCAFEの２階には雑貨を作る工房があります。

くれよん工房は、水戸飯富特別支援学校に通う、障がいを持つ子の親が中心になり、１９９５年に水戸市酒門町に「お菓子のくれよん工房」として開設した施設です。当時は障がいを持つ方のための就労支援施設が少なく、働く場を提供したいという強い思いで始まり、利用者が増えたため、２０１１年に元吉田に移転し、２０２０年にCAFEを併設。肢体が不自由な方、知的障がいをお持ちの方、自閉スペクトラム症の方など、障がいをお持ちの方々が、こちらの施設を利用し、CAFEや工房で、試行錯誤をしながら成長し、自分の得意を見つけ、仕事をしています。

**「障がいがあってもなくても、共に働き、共に生きる」**、これがCAFEと工房の理念です。

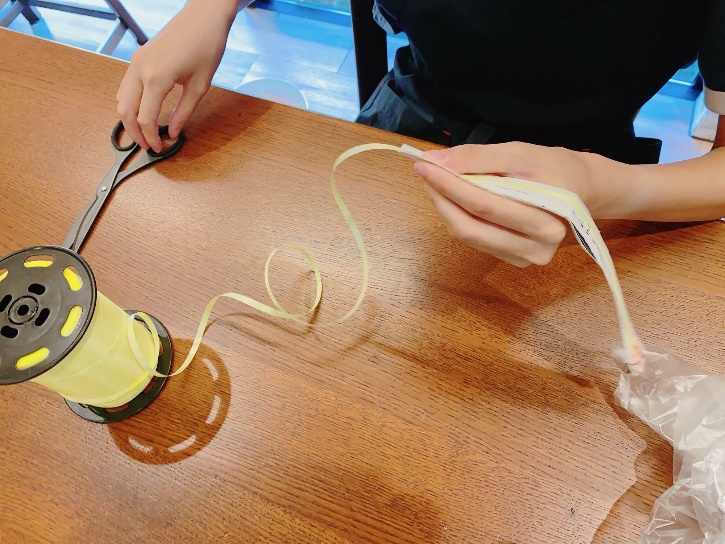
焼き菓子の工房では、工程を細かく分け、得意な工程を担当しています。同様に雑貨作りでも、いろいろな商品（フェルトボール・くるみボタン・クロスステッチなど）を扱うことにより、自分に合う仕事が見つかります。できる仕事があるということは、自信になり、自己肯定感を高め、毎日を生きるエネルギーになっていくそうです。





CAFEでの調理は、職員が行なっていますが、玉ねぎの皮を剥く・計量する・レモン水を作るなどの調理補助は、施設の利用者が行います。また、接客やレジも利用者が行なっています。

確かに、利用者の方は、とても丁寧にテーブルを拭いたり、商品をしっかりと確認してレジを打ったりと、ご自分の仕事に責任を持って働いていました。また、別なテーブルでは、作業に集中して速いスピードで完成をさせていく姿が印象的でした。



**焼き菓子と雑貨コーナー**

パウンドケーキやクッキーが、個別包装されていて、たくさんの種類が並びます。





こんなかわいい動物クッキーも！



ギフトに最適な詰め合わせもあります。



これからハロウィンの時期。こんなかわいいセットも！



また、雑貨コーナーも、丁寧な仕事がなされている商品がたくさん！







私も子供へのお土産に、焼き菓子を買って帰りました。

**おやつタイム**



子供用のおやつは、クマさんのクッキー♬かわいいので、食べるのがもったいない！



私は、ゴマのクッキーをいただきました。



口の中で、ほろっとくずれて、ゴマの香りが口いっぱいに広がっていきます。子供にも好評でした。

このようなパンフレットもあるので、商品が一目瞭然。次回は何を買おうかしら。



今度は、ママ友を誘って、カフェタイムを楽しもうかな。今から楽しみです♬

※ 価格は取材当時のものになります。

※ 取材ではコーヒーを無償で提供いただきました。本記事制作にあたって はガイドラインに基づき公平中立に制作しています。