

「yahoo ニュース、くれよんカフェ」

水戸市】障がいが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  エキスパート 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♪

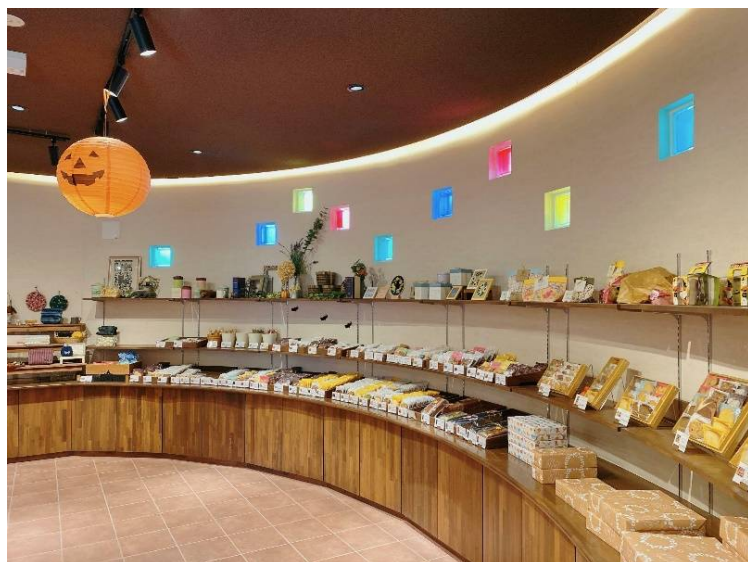
手入れの行き届いたハーブガーデン、そして外からも、一目で明るく快適そうな空間が広がっているとわかります。



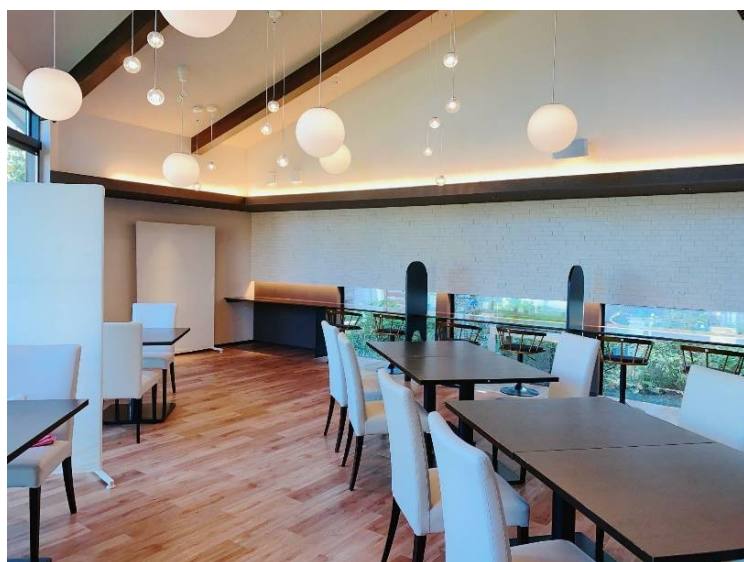
駐車場も広くたくさんあるので安心です。

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・・・



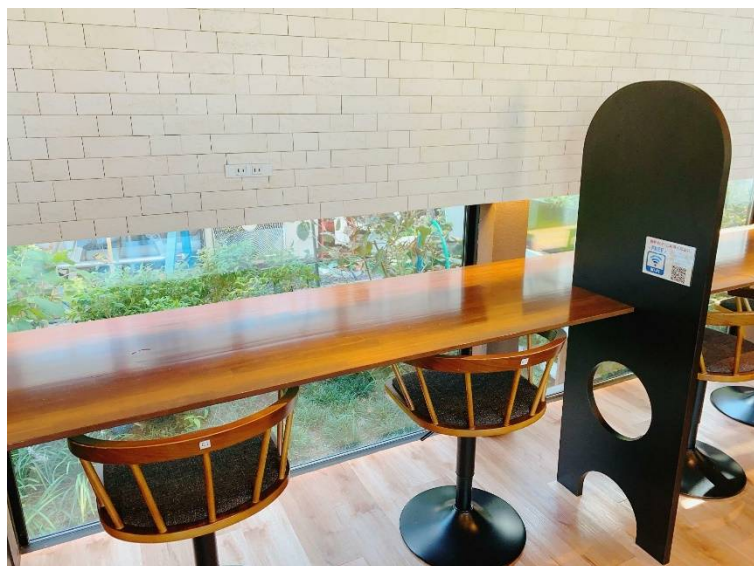
なんと明るい、開放感あふれるスペース！天井が高く、ゆったりしています。



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。



DRINK

ランチをご注文のお客様は +¥250 でドリンクをつけられます。
SMOOTHY のみ +¥300 となります。

COFFEE

コーヒー	¥350
カフェラテ	¥400
抹茶ラテ	¥400

TEA

アールグレイ	¥350
アッサム	¥350
アイスティー	¥350
深蒸し緑茶	¥350
ジンジャーチャイ	¥400

OTHERS

いちごミルク	¥400
オレンジジュース	¥350
パインジュース	¥350
ミルク	¥350
ココア	¥350

SMOOTHY

豆乳バナナ	¥500
ミックス	¥500
(りんご・にんじん・キウイ)	
ももいろスムージー	¥500
(桃・ラズベリー・梨・レモン)	

OPEN 10:00
LAST ORDER 15:30

自家製フルーツソース

ピンクレモネード	¥400
ジンジャーエール	¥400
プラムソーダ	¥400
桃とすももソーダ	¥400
ゆずソーダ	¥400

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。

SWEETS MENU	
 ショコラワンポワーズ ¥370 (税込)	 粉を多用せずこぼれにくい 濃厚な味わい 王様チョコケーキ ¥520 (税込) 特売 ¥320 (特売)
 クランベリーの スコーン 近日販売	 しっかりと濃厚なニューヨーク チーズケーキ ¥600 (税込) 特売 ¥400 (特売)
 長久島産の シフォンケーキ ¥470 (税込) 特売 ¥270 (特売)	※特売日は事前によって変わる場合がございます。 ※シェーキースから提供しておりますので、 当日までお持ち帰りいただけます。予め ご了承ください。

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。トロツとしていて、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、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。

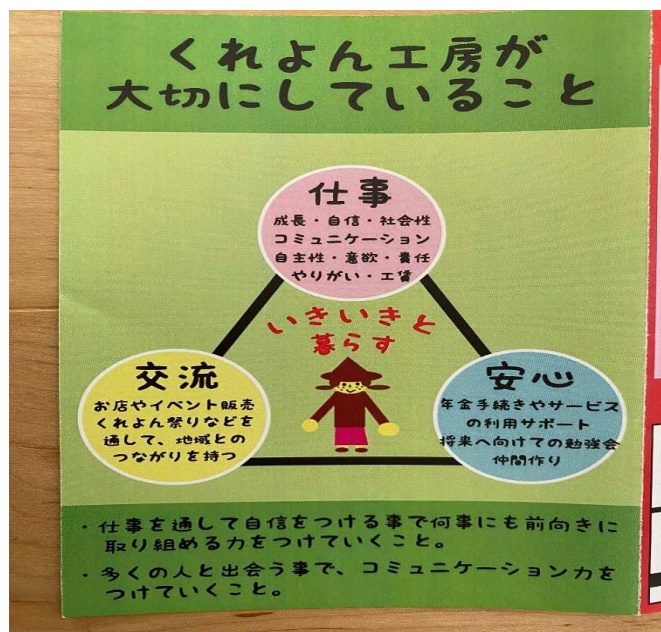
運営は「社会福祉法人くれよん」が行っており、CAFE の隣には焼き菓子を作る工房が、そして CAFE の2階には雑貨を作る工房があります。

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。

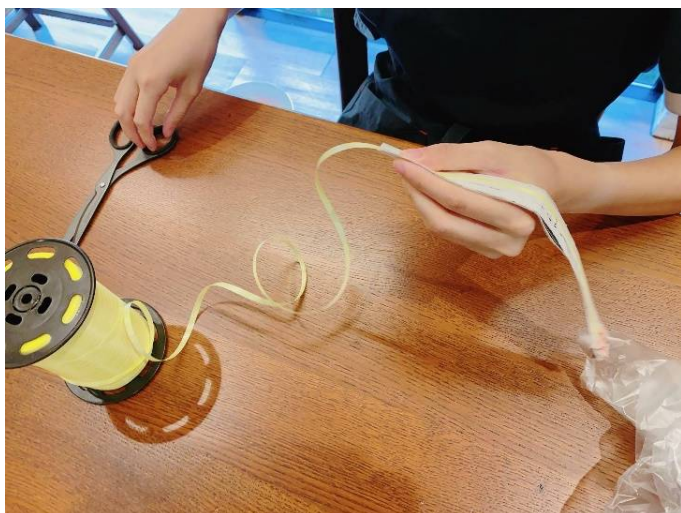
焼き菓子の工房では、工程を細かく分け、得意な工程を担当しています。同様に雑貨作りでも、いろいろな商品（フェルトボール・くすみボタン・クロスステッチなど）を扱うことにより、自分に合う仕事が見つかります。できる仕事があるということは、自信になり、自己肯定感を高め、毎日を生きるエネルギーになっていくそうです。





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



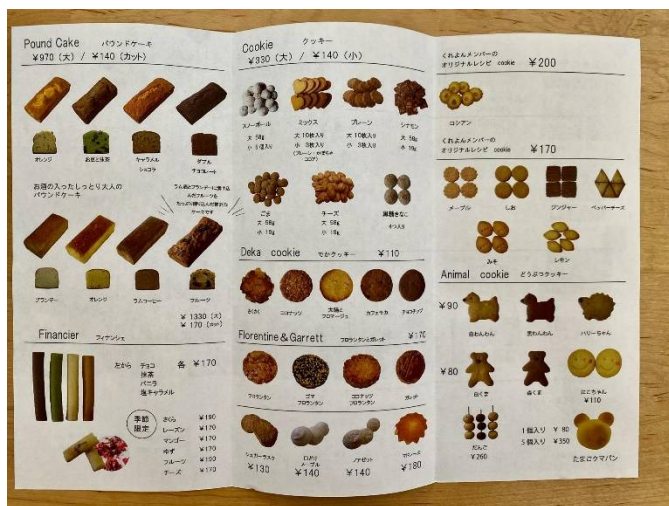
子供用のおやつは、クマさんのクッキー🐻かわいいので、食べるのがもったいない！



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。