

# そらまめ通信 vol.2

でんあ・FAX 0285-82-5550 ✉ soramame@ac.wakwak.com

## 4/7(土)そらまめ倶楽部 vol.1 「そらまめバスカース テラコッ タリコーダー&アコーディオン コンサート」



…っていうのをやりました。

出演くださったのは我がそらまめ食堂と縁もゆかりも…ある〇なのぼったさん&ペーターさん(名付けて「そらまめバスカース」)です(どちらも純血の日本人です、たぶん)

なのぼったさんの自作の陶笛も、ペーターさんのかっちょいいアコーディオンも本当に素敵な音色で、ほぼ満席の中うっとり酔わせていただきました。

\*ちなみに出演料は美味しいカレーとデザートだけです。

さて、このコンサートはできれば季節ごとに開催したいと企んでおります。

お客さんとしてでも、出演者としてでもOKですからぜひあなたも一緒に楽しみましょう♪

## 〇当店、実は珈琲にこだわっております。

自慢するわけではないのですが、(いや自慢なんです) 当店のコーヒー部門がジワジワと良くなってきました。

実は去年までは、大手コーヒー屋さんのコーヒーをでっかいコーヒーメーカーに入れていました。でもそれじゃ堂々

カフェと名乗れない、それこそ単なる食堂になってしまう…(ま、食堂なんですけど)

だから、そらまめにふさわしいコーヒー豆を扱う業者さんを探してみました

(Facebookで💧) それでみごと見つけたのが、真岡市内で自家焙煎しているSOWACAFE(ソワカフェ)さんです。カバさんコーヒーとも言います。

こちら、とにかくマメ!(ま、豆売ってるんだからしょうがない) 余りにも無知な我々をバリスタに育て上げるため血の滲むような指導してくれます(ちょっとオーバー 〇)

しかも、海外から取り寄せた手動のミルまで貸してくれました。これで豆を挽くと、そりゃ~もううっとりするようないい香りが店内いっぱい漂います。

ソワカフェの豆は、原産地から直接仕入れた豆を焙煎してすぐに納品(基本一週間分)してくれるので、煎りたて挽きたてのピュアなコーヒーをハンドドリップでお淹れできるのです。

さて、これからの季節はアイスコーヒーですよ!

…大丈夫、ちゃんと考えました。

じゃ~ん「水出し珈琲」に挑戦中!

ご存知の方も多いかと思いますが、深入りした豆をお湯じゃなくてお水でゆっくりゆっくり抽出します。時間をかけて抽出された珈琲はコクのある澄んだ薫り高い珈琲となります。これは、珈琲の粉に熱や衝撃が加わらないため脂肪分の溶け出しがなく渋みの少ない、酸化しにくい珈琲になるんだそうです。ね、飲んでみたくなったでしょう!

## 〇当店、 実はお持ち帰りも得意です!

そらまめのおいしい丼物&カレーがお持ち帰り出来るようになりました。

ママさんバレーで疲れ果てご飯んか作りたくないという奥さん! 毎回コンビニ弁当で悲しくなっている独り身のみなさん! 500円でほかほか美味しいご飯がお持ち帰れます。ぜひご利用ください。\*クレープも TAKEOUT 可。

## ◎なかまは元気です◎

食堂で働く仲間は総勢8名にもなりました。全員揃うと厨房はギューギューです。それで、朝9時から16時までのメンバーと昼12時から夜19時までのメンバーの2部制にしました。

最近はそれぞれ得意な分野もでき、注文が入ると指示を待たなくてもテキパキと動けるようになりました。

飲食業のお仕事は今までやってきた内職やリサイクルのお仕事と違い、お客さまによって臨機応変に動かなくてはなりません。難しいです。でも、心が入り一生懸命やり始めるといつの間にかみんなプロの顔つきになるのです。

職員だってお客さまの前ではみんなと同じ店員さんです。嬉しいことも、がっかりしたことも、反省することも、みんな一緒です。この恵まれたチームで今後も頑張りたいと思います。冷やかしかりOKですからどうぞ一度プロの顔つきを見に来てください。

## 営業時間が変わりました

\*月~金は10:00~19:00

\*土ようは11:00~19:00です

ラストオーダーは18:30です