

しずおか 味な店

地産地消



左から、バニラムースと抹茶ブリュレのフルーツショートケーキ750円。紅ほっぺのパフェ1350円。シュープリーズ450円。季節のフルーツエクレア650円。アッサムティー670円。季節の野菜とシラスの Pasta1300円。マロンと季節のフルーツタルト700円。草里メイドのタブレットショコラ1800円。

珈琲処 草里



代表 横沢志志氏

【メニュー】ガトーマルジョレー又600円。ミルクレーブ700円。森のケーキ750円。ザッハトルテ700円。オーストリア・ドイツ・フランス・イギリス・中国・台湾からの紅茶&ハーブティー720円。オムレツトースト800円。

【営業時間】10時～22時。火曜定休。

【施設】カウンター7席。テーブル20席。座数10席。駐車場20台。

【所在地】静岡市清水区春日2-2-13
TEL 054-352-4446

<http://www.zoree.net>

「草里」は静岡鉄道・桜橋駅から徒歩6分、南幹線から一本南に入った閑静な住宅街にあり、今年で創業41周年。店名は、草履で気軽にどうぞ、という気持ちから。原点はママの横沢まりさんが44年前、三保の実家で始めたカフェ。自分が信じる身体に優しいおいしいものを真心こめて作ってきました。その真心が、代表を務める息子さんとスタッフに受け継がれています。お客様が、ドリップ式のネルで淹れたコーヒーを飲み、「元気でしたか？」と言葉を交わし、安らぎを得てリフレッシュする。それが大切。

最高の材料と時間をかけて作った甘さ控えめのケーキが、製造が間に合わないほど売れるようになった1992年、ケーキのショーケースを設けた現在の店をオープン。随所に庵原産のバラが飾られ、軽快なクラシック音楽が流れる、和洋折衷の空間が心地良いです。ケーキや料理に使っている静岡の食材には、さまざまな出会いがありました。完熟イチゴは農林水産大臣賞を受賞した池ヶ谷真さんから。完熟トマトとイチジクは地元・川原町の畑から。ミカンは日本平から。新鮮な野菜はJASしみずから。大ぶりのケーキをべろりと食べられるので、食材の良さを実感しました。紅茶は70種類。オーストリア、ドイツ、フランス、イギリス、中国、台湾から新鮮で本格的な茶葉を直接買付。最近では、オーガニックのハーブティーも人気です。お客様の来店が相次ぎ、店内は活気にあふれていました。

珈琲処 草里

真心のケーキと、心安らぐひとときを提供して40年