

[第237回]

味な味

あじなあじ

cafe OGU1

カフェ オグイチ

荒川区東尾久1-33-1 山崎ビル1F TEL.03-5901-2779
 営業時間 8:00~19:00
 モーニング 8:00~11:00、ランチ 11:30~14:00
 定休日 水曜日 ※臨時休業はinstagramにてお知らせしています。
 ホームページ <https://cafeogu1.com/>



おいしくバランスよく、イマドキの給食が食べられる、とっておきのくつろぎカフェ

学校給食の元調理員さんが作る 毎日でも飽きない日替わり給食

皆さんは給食にどんな思い出がありますか?好きだったメニューがあれこれ浮かぶ方もいれば、あまりおいしくなかったなという方も。実は給食は年代を追うごとに変わってきて、昔よりも今の方がだんぜんおいしくなっているそうです。大人になってしまうと食べられない給食、それが日替わりで食べられるお店があると聞き、訪ねてみました。

日暮里舎人ライナーの赤土小学校前駅から西日暮里へ向かって5分ほど歩き、左へ曲がると東尾久一丁目の住宅街の中におしゃれなカフェが見えてきます。その名もcafe OGU1(カフェ・オグイチ)。オーナーの小林早希(こばやし・さき)さんにお話を伺いました。

「私は学校給食の調理員として江戸川区などで10年ほど勤務していました。今の給食って和洋中華とバラエティ豊富で、昔よりずっとおいしくて、しかも栄養バランスも良いので大人が食べてもきつと気に入ってもらえると思いました。もともとカフェをやりたいという夢があったので、給食メニューを食べられるカフェというコンセプトでこのお店を2016年5月にオープンしました」



人気の日替わり給食。ランチタイムはフリードリンク付き(1,050円)、子ども用にはキッズサイズ(600円)もご用意。

実際の経験をもとに、学校給食の中から人気の献立を組み合わせる、日替わり給食。本日の献立は、油揚げと人参を混ぜ込んだ「こぎつねごはん」、豚と鶏の挽き肉にネギや味噌を練り込んだ和風ハンバーグのような「松風焼き」、エノキと野菜の「お浸し」、鶏肉に野菜や豆腐など具だくさんの「とりどり汁」。主菜、副菜、汁もの、ご飯とランチタイムにはセットで選べるドリンクがアルミのお盆に乗って出てきました。さっそくいただくと、素材の持ち味を生かして味付けは薄めで、その分しっかりとダシをきかせた優しいおいしさ。初めて食べたのになんだか懐かしくなるような味わいです。学校給食そのままでも、大人向けにボリュームも考えられているので、ふだん不足しがちな野菜もしっかりとれて、お腹もいっぱい。でもメニューの中で気になっていた揚げパンは別腹。その場で揚げてキナコをまぶした揚げパンは油っこくなく甘さ控えめでペロリと食べられました。

朝から晩まで、誰でもゆったりとくつろげるスペースを目指して

店内にはベビーカーがゆったり置けるテーブル席、子ども用のオモチャが用意された棚に近いソファ席、壁際には高い背もたれに背中をあずけられるテーブル席、コンセントがある窓際のカウンター席などが設けられています。赤ちゃんやお子さんを連れたパパやママ、ご近所からランチやお茶に訪れた方々、パソコンを開いてフリー Wi-Fiにつなぎお仕事を始める方など、年齢も職業もさまざまな人たちが次々と訪れます。

「このカフェが目指しているのは、みんなが落ち着ける場所。赤ちゃんと一緒にでも、働く人でも、バランスのいいご飯を食べて、

コーヒーやおやつを食べ、ゆったりくつろいでもらえたらそれが一番嬉しい。オープンする前は目立たない場所で飲食店をやった大丈夫?と心配されたこともありました。でも一度来た方がリピーターになってくださり、口コミやSNSで紹介してくださって、大きな宣伝はしていないのですが、だんだんと広まっていきました」

お客さまのおかげですね、とにっこり笑う小林さんですが、朝早くから準備をして、朝8時に開店、モーニングのかたわら日替わり給食やフードメニューを仕込み、混み合うランチタイムをこなし、ティータイム、夜7時のクローズまで休むことなく切り盛り。毎月の日替わり給食メニューを考えるのはなかなか大変なんです、と言いつつ、常連さんが楽しみにしていると聞けばひと月分の献立表を作ってホームページにアップしています。それぞれのメニューのおいしさはもちろんですが、こうした小林さんの心遣いをお客さんが受けとめ、また来店したいと思うあたたかな雰囲気がカフェ・オグイチの魅力だと感じました。仲良しのお家のリビングに招かれたようなくつろぎのカフェに、ひとりで、仲間と、お子さまと一緒に、ぜひ訪れてみてください。

※情報は2020年3月時点、価格は税込です。



元給食の“お姉さん”ことオーナーの小林早希さん

懐かしい揚げパン(150円)は、注文してから揚げられる。カフェラテ(500円)と一緒に。



クーポンチケット

お食事メニューをご注文の方に揚げパン1個サービス

ご来店のお客さま1組1回限り
2020年4月末日まで有効
キトリ

1. 誰にも負けない努力をする
2. 謙虚にして驕らず
3. 反省のある毎日を送る
4. 生きていることに感謝する
5. 善行、利他行を積む
6. 感性的な悩みをしない

稲盛先生の『六つの精進』

6つの教えをなかなか実行できない。それでも、そうでなければならぬと思いつづけ、毎日心がけ、せまる努力が大切だと師はみんなに喝破する!

失敗してもいいじゃないか
「心」が熱ければ!

税理士/行政書士/再生コーディネーター

伊坂会計総合事務所

荒川区南千住5-9-6/ホームページ: <http://isaka-office.biz/>
Eメール: isaka_office@yahoo.co.jp



TEL 03-3802-1418(代) 草もう税理士35年 伊坂かつやす

木曾路 宴会込々コース
先付、お造り(2種)、しゃぶしゃぶ(国産牛ロース肉・野菜盛)、御飯、香の肴、デザート
税・サ込 5,000円
●2時間飲み放題付き(ラストオーダー 30分前)
●消費税・サービス料込み
●10名様より承ります
●ご予約にて承ります

お昼の集い
期間:4月20日(月)まで
お造り、御飯、一人前(御飯盛、茶碗蒸し、漬物、お灸、香の肴、デザート)
妻籠 2,000円(税込2,200円)

ご宴会・食事会ご予約承ります。
※無料送迎バスをご用意いたします。※ご予算ご相談ください。
※写真はイメージです。

木曾路南千住店
荒川区南千住 5-6-15
電話: 03-5850-5567

グラスドリンク人数分プレゼント
●税抜2,000円以上の料理をご注文に限りです。
●オレンジジュース、アップルジュース、烏龍茶からお選びください。
●他券との併用はできません。
●ご飲食前に係員にお渡しください。
●2020年4月30日まで有効
●木曾路南千住店のみ有効