

古民家を利用し ゆったりと流れる時間を演出



菓子と珈琲 さく

たつの市龍野町川原町106

吉田 元幸

0791-72-8839

<https://ja-jp.facebook.com/tatsuno.saku>

地者 L
在表 E
所代 T

り入れメニュー化しています。
り入れメニュー化しています。
り入れメニュー化しています。
り入れメニュー化しています。

観光土産品を開発・販売するこ
とで龍野をPRし当店のお客様増
につなげるのももちろん、町全体
の活性化につながればと思います。

○地産地消にこだわったメニュー

九時～十二時にモーニング、十二時～十五時にランチ、その後ケーキ等のデザートメニューを提供しています。ケーキには、地元糀店の甘酒をクリームチーズと合わせたチーズケーキ、龍野醤油をタレに使った醤油だれプリン等地産地消にこだわったメニューを取り入れています。また、何度来られても楽しんでいただけるよう苺やいちじく等季節ごとに旬の食材を取り入れメニュー化しています。

所が近く、観光駐車場も目の前にあることから遠方から来られるお客様も多く、龍野のお土産を聞かれることが度々ありました。そこで当店でもたつのを代表する土産品を販売したいと思い、市から認可を受け、イメージキャラクターである「赤とんぼくん」の型を押したクッキーの製造に取りかかっています。

○創業への想い
実家が経営する洋菓子店を二〇歳の頃から手伝い始めました。その後、実家を離れ洋菓子店やカフェでシェフを務めてきました。ティーアウト主体の菓子店ではどうしても作り置きのケーキを売ることが多くなります。

そこで、注文があつてからケー

キを組み立て、デコレーションし、出来る限り作りたてに近いお菓子を提供できるお店の開業を決断しました。ゆっくりと過ごせる雰囲気のお店を探していたところ、古民家空家を再利用し、周りに観光資源の多いこの地で一昨年九月にオープンしました。

専用のお座敷を利用しています。明治時代から今日までの約百年間、ほとんど手つかずのまま残された建物が最大の魅力です。剥がれかけの壁紙や柱の傷なども活かし、店内に手を加えるのは最小限にとどめ昔ながらの意匠を凝らした造りを残しています。また、ガラス戸からは中庭を眺めることができます。店内の空間を演出しています。

○落ちつきのある店内

当店は城下町龍野の名家・圓尾家（淡口醤油創業者円尾孫左衛門の子孫）が明治時代に建てた客室専用のお座敷を利用しています。



ゆったりとくつろげるソファーから眺める中庭

○龍野らしい土産品の開発