

グリーン・ツーリズム実践者 —— 八峰町

果樹農家のレストラン しらかみカフェ

果樹園オーナーの こだわり店舗で召し上げれ 安心の地元食材とハーブのコラボ

梨とぶどう畑に囲まれた「しらかみカフェ」は、その名の通り、白神の恵みを余すことなく生かしたカフェ。この日のおすすめランチは、かわい農場（三種町）の豚肉を使用した「ポークソテーバジルソース」。日によって変わるランチメニューは、自信を持っておすすめしている安心の地場産食材を彩り豊かに盛りつけ、見た目にも食欲がそそられてしまいます。美味しさの秘密は、ハーブコーディネーターの資格を持つ陽子さんが料理やお茶にと、ふんだんにハーブを使用し、食材の美味しさを引き出してくれているから。また、「ティータイムも楽しんでもらえたら」と手作りケーキ&ティーも注目です。

オーナーの笠原吉範さんは、果樹園オーナーになる以前は、ハウスメーカーに勤めていたそうで、そのノウハウを活かし、店舗のデザインや素材にこだわりました。テーブルやイス、カップやお皿、調度品など、あらゆるものを時間をかけて厳選。店内のモノがしっかりと馴染み、ひとつの調和を生み出しているのも納得です。窓からの風景は、雄大。ハーブティーと自家製ケーキを楽しみながら暮れて行く空を眺める贅沢は、このまま何時間でも過ごせそう…。



スタッフの皆さん

オーナーの笠原吉範さんを囲んで、妻の昇子さん(左) 妹の大高陽子さん(右)。
吉範さんは友人とバンド活動もしており、妻の昇子さんはピアノの先生と音楽好きなご夫婦。このカフェ仲間を呼んでLIVEができることが夢なのだそうです。



外観

カフェは遠くの山々を眺望できる、見晴らしの良い高台に建つ。

天井は梁の見える吹き抜け。



店内

薪ストーブがじっくりくる店内でゆっくりと過ごせます。

カフェの中で目を惹くのが楽器。ギター、ウッドベース、アップライトのピアノ。店内の一角はステージになっていて、天井にはスポットライトも！



楽器いろいろ



カフェタイム

ハーブティーとケーキのセット。
自家製の梨のタルト。取材日の梨はなめらかな舌触りと、高貴な甘さでいっぱい「マルザレットマリーラ」を使用。ご一緒にカモミールやジャズミンティーはいかが？



日替わりランチ

三種町かわい農場の豚肉を使った「ポークソテーバジルソース（ライス・スープ付）」果樹園に来たお客様の昼食にと始めたランチメニュー（日替わり）は好評！



看板

この看板が目印



笠原果樹園の梨。
豊水(左)プレコス(右)

果樹農家のレストラン しらかみカフェ

【料金】

- ランチメニュー / 1,050円～
(+200円で、デザート付)
(ランチの価格は食材によって変わります)
- デザート / 300円(自家製のタルトやチーズケーキ)
- デザートセット / 600円～(コーヒーor紅茶)
- ハーブティー / 400円
(カモミール、ジャズミン、ハーモニーティーなど)
- 営業時間 / 11:00～16:00 (5名様以上のご予約で夜も営業)
- 住所 / 山本郡八峰町峰浜水沢字家の下谷地 38-4
- TEL / 0185-76-3715

