



県産ドライフルーツが主役のパンケーキ ブドウトンネルの景観と一緒に楽しむ。

つぐら舎

店主 小出 順子 さん

「フルーツとワインの里」と呼ばれている甲州市勝沼で、人々の交流の場となっているカフェ「つぐら舎」。カフェを営むのが学生時代からの夢だった小出順子さんは、町の魅力をお客さまにゆつくり座ってお話していただける場をつくりたい、という思いが強かったといえます。

観光客の方にも、

地元の人にも町の魅力を伝えたい

「店の名前は『猫つぐら』に由来しています。つぐらは、わらを編んだ民芸品で、昔は赤ちゃんを寝かせるのにも使っていたそうです。つぐらにとっても温かなイメージを感じ、この店がお客さまにとってそんな場所になるようにと願いを込め『まち案内&Cafe つぐら舎』と名付けました。また、この場所に店を構えたのは店の裏庭に100メートル続くブドウトンネルがあったからなんです。このすてきなトンネルを皆さんに見ていただきたい、そしてこの景観を残していきたいと思いました」

県産ドライフルーツの

深い味わいを生かした新メニュー

メニュー作りはストーリー性と地域とのつながりを重視。扱う食材は町内をはじめとする県産の旬のものを中心という小出さんが、ドライフルーツを使った新メニュー・パンケーキ「七乃果」^{なつのか}を完成させました。

「地域でカフェを営んでいる方からの呼び掛けで県産ドライフルーツを使ったメニュー作りをすることになったんです。このパンケーキには、県産ワインに

漬け込んだ7種類の県産ドライフルーツを使っています。一晚ワインに漬け込むことで風味も豊かになります。ドライフルーツのエキスが染み出したワインをシロップとしても使っていますので、フルーツのおいしさを丸ごと味わっていただけます。7種類のドライフルーツが合わさることで出来上がるおいしさは、これまで生果の持つフレッシュユキさにこだわってきた私にとって新しい発見でした。これから山梨ならではのフルーツの味わいや、フリーマーケット『つぐら市』などを通して、この店から皆さんの交流の輪が広がっていったらうれしいなと思っています」



まち案内&Cafe つぐら舎

甲州市勝沼町勝沼2997
TEL.0553-39-8915
営業時間:11:00~18:00
定休日:火曜日

Information

不定期に開催される「つぐら市」には、約70の雑貨屋さんやパン屋さんなどが出店。ブドウ畑の景観も人気で県内外から多くの方が訪れる。次回は10月29日(日)に開催予定。





パンケーキ「七乃果」

ブドウ、桃、スモモ、リンゴ、イチジク、柿、キウイの7種類の県産ドライフルーツを使用