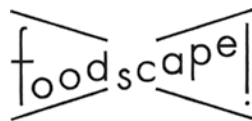




ちかごろ 話題の
カフェめぐり

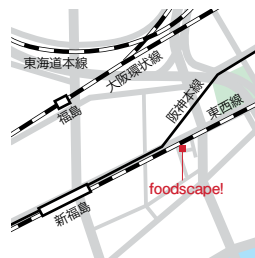


foodscape!

料理開拓人・堀田裕介さんがプロデュースした、大阪・福島のベーカリー「foodscape!」。日本各地を渡り歩きながら実験的な活動を続けてきた堀田さんにお話を伺いました。

SHOP DATA

- 住所** 大阪市福島区福島 1-4-32
- 電話** 06-6345-1077
- 営業時間** 8:00-20:00
- 定休日** 不定休



〈Food〉×〈風土〉 食を旅する料理開拓人

日々口にする食材がどこから来るのか。そんなシンプルな問いから始まった堀田さんの活動は、ケータリングに始まり、イベント企画や商品開発、音楽に合わせて料理を提供するライブパフォーマンスと多岐にわたります。その類まれなスタイルを総称する「foodscape」とは、〈food〉と〈風土〉、そして風景を意味する〈ランドスケープ〉を掛け合わせた言葉。日本各地を旅して生産者に会い、その土地の食文化と消費者を結ぶのが堀田さんの仕事です。

そんな堀田さんがプロデュースしたお店が、大阪屈指の人気を誇るベーカリー、foodscape!です。「一般的にケータリングはハレの日の料理です。ケータリングを軸にしていた僕ですが、拠点を構えるにあたっては、さまざまな年齢の方が日常的に楽しめる場所を作りたいと思いました。それに最適だったのが、誰でも



気軽に買えるパンとコーヒーでした」と堀田さん。ベーカリーの看板商品は、滋賀県の農家から仕入れる米粉を使ったパン。もっちり、さっぱりとした香ばしさが人気です。「日本食の原点は米だと思えます。農耕地として長年受け継がれてきた田園風景は、人の営みそのもの。何代にもわたり変わらぬ風景の中に、都市の完成形が見える気がしています。だから、米を使って何かやりたかった。もちろん小麦もできるだけ顔の見える農家さんから仕入れていきます。」

COFFEE STORY

農園にまでこだわった本格コーヒー



パンの米粉や小麦の芳醇な香りを楽しめるように配慮されたコーヒーは、まるやかで柔らかい印象。ブレンドにはブラジル、グアテマラ、エチオピアの3つの指定農園の豆を、エスプレッソにはブラジル・セルタオジーニョのスペシャルティコーヒーを贅沢に使用しています。とくにエスプレッソはナッツのような風味がミルクとマッチして、パンとの相性も抜群。バリスタのためのワークショップの開催も検討中と、今後の展開も要チェックです。



カフェラテ/
レギュラーサイズ
352円(税抜)





上／昼過ぎには品薄になってしまう焼きたてパンの陳列棚
 中／ポタニカルな壁画がかわいい1階のイートインスペース
 下／パンとコーヒーの香ばしい香りが漂う、ナチュラルな風合いのベーカリー

右から、きび糖ラスク／186円(税抜)、
 米粉のチョコクッキー／325円(税抜)
 とオリジナルのトートバック



＼合わせて楽しもう！／ **foodscape! STORE**



ランチャやグローサリーなど、より幅広いラインアップで foodscape! の世界観を堪能したいなら、天満橋へ。川沿いのテラス席はちょっとした休憩にぴったりの穴場スポット！

住所
 大阪市北区天満橋
 1-8-30 OAPプラザ1F

電話
 06-6882-3588

営業時間
 8:00 ~ 19:00

定休日 不定休



右から、こめこっぺ／167円(税抜)、あんバター／186円(税抜)、さくらたまごのタルティヌ／352円(税抜)、チャイ／510円(税抜)。イートインなら、2階に設置されたバルミュダのオープンでパンを温めるのがおすすめ

遊び心がちりばめられた訪れると元気になれるお店

店舗の1階はベーカリーカフェ、2階はアトリエ兼イベントスペース。さらに路面にはコーヒースタンドも設けられています。作家の壁画をあしらった1階のイートインスペースは、仕事の合間にひと休みできる「止まり木」のようなカフェで、イートイン可能な2階は秘密基地のようなアトリエ。各地の食文化にまつわる蔵書や、農家のビニールハウスの骨組みで作った棚、ベランダの鶏小屋など、旅の中で出会った景色がモチーフになり、訪れた人をわくわくさせる空間になっています。

その遊び心は、もちろんパンにも反映。農家から仕入れる食材をタルティヌやフルーツサンドにして、旬の味わいを提供しています。「その時にいいと思える食材を使うので、今季のメニューもまた思案中です」と笑顔の堀田さん。