

## 【café - sweets vol.195】目次

### 【特集】カフェを開くときに考えたこと

カフェ イロ  
エスキーナ  
寧色  
リトルシェフ

#### カフェの店主4人の思い

こんな店にしたかった  
トロッコ／マメバコ／イジカン／バイアンドバイ

#### 常連に聞く！

##### このカフェのいいところ

ジ・エアー・ビルディング×ビーバーブレッド 割田健一さん  
ムーンファクトリーコーヒー×オクトーブル 神田智興さん  
カフェ・ハル×パンデュース 米山雅彦さん  
プレーン×パティスリーカフェ アンビグラム 伊沢和明さん

#### 居心地のいい席

蒼々として／雨音茶寮

#### プリンとカレー

キッサフムフム／256ニコム／  
カフェクミン／小さかった女／サリュウ

#### カフェ19店舗に聞きました

##### 人気のドリンク図鑑

#### 今知りたい、シェアロースターのこと

フープ／シュエット トレファクチュール ラボラトワール／  
クラフトシェアロースター 錠前屋珈琲／  
グリッチ コーヒー&ロースターズ

## 日本茶専門店の、新しいかたち

サテン／チャガマ／チャバッカ ティーパークス／  
万／東京茶寮／マルゼン ティー ロースタリー

### 〈連載〉

- ・ スペシャルティ  
リュファヴァー「ソフトクリーム」
- ・ 2人で店を シマイ
- ・ につぼんの素材、あらためて きんかんの蜜漬け  
モンサンクレール 辻口博啓
- ・ 今、気になるマシン ブレンダー  
「ニュートリブレット プロ」
- ・ 最新ワールド通信
- ・ サンデーバイクショップ 果物が季節の楽しみ連れてくる「盛夏」編
- ・ パンストック 平山哲生が考える ニュースタンダード・パンレシピ  
クリームパン「パティシエール・ド・パンストック」
- ・ 河田勝彦の思い出菓子 ポロネーズ
- ・ ユミコ サイムラが語るイタリア菓子の世界  
サグラ・ダウトウンノ
- ・ 日本茶と洋菓子の交差点
- ・ チョコレートに合う日本茶①（表参道 茶茶の間）
- ・ 和菓子、この味 いなほ製菓のぜんざい最中
- ・ はじまりの、菓子 モンブラン  
パティスリー&カフェ デリーモ 江口和明さん
- ・ 気負わずに考えてみて “自分のお店”  
パン焼き小屋 ツオップ
- ・ 産地を知って、菓子にする 沖縄編
- ・ まかないの時間 トラスパレンテ
- ・ いい店、いい話 ねじまき雲（川口葉子）
- ・ NEW OPEN パティスリー モデスト／トモニパン／カシヤ ミノル