

コーヒー、紅茶、日本茶、いろいろご用意しています



中央線が好きだ。

公式アカウントでも情報発信中



@chuosuki



chuosuki

magazine

vol.22 2019

今日は
どんなお茶気分？



Cribe



駅ビルの「ヒ・ミ・ツ」
ハンズオンミュージアム
見映えぱん
中央線 NEO コミュニティ
NEWS&TOPICS

Special Edition
青女歩の達人

日本茶、抹茶の魅力をカジュアルに味わう

コーヒー、紅茶、日本茶、
いろいろご用意しています

今日は
どんな
お茶気分？



喫茶といえば、コーヒーを思い浮かべがちだけど、
紅茶、日本茶、アレンジ抹茶などなど、
お茶の世界はとても広く、奥が深いもの。
1杯ごとに異なる香りに癒され、
茶菓子にも心ときめく。
今日は、どのお茶でゆったり過ごしましょうか。

取材・文＝team まめ(佐藤さゆり・松井一恵)
撮影＝オカダカオ 鈴木奈保子

まめ知識
ごうぐみ
合組

お茶をブレンドすること。『Satén』では、同じ農園の品
種が異なる茶葉を合組した「本日の日本茶」を提供。

おすすめ
抹茶ラテ
520円

Satén japanese tea

(西荻窪駅)

日本茶スタンドで働いていた小山和裕さんと、『ブルーボトルコーヒー』出身の藤岡響さんが始めたのは、気軽に日本茶を楽しむ粋な空間だ。11の農園から厳選した茶葉と、宇治『辻喜』の抹茶を用いる。なかでもアレンジ抹茶の見目麗しいこと。低温殺菌ミルクと合わせた抹茶ラテは、やさしい甘みと香りがふんわり。

DATA JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約3分。10時～21時(金は～23時)、月休。杉並区松庵3-25-9 ☎03-6754-8866



1. 抹茶ラテ520円、抹茶ふりん500円。
写真のボット出しの日本茶は、神奈川県秦野市「高梨茶園」の「はるみどり」420円。
2.3.目の前で抹茶を点てる臨場感も楽しい。
4.奥にはテーブル席も。



心ときめくラテアートで
コーヒーが身近に



まめ知識 カフェラテと カフェオレの 違い

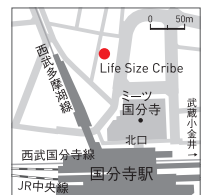
いずれもミルクを合わせるが、カフェラテはエスプレッソを、カフェオレはエスプレッソではないコーヒーを使う。

おすすめ
カフェラテ
500円

Life Size Cribbe (国分寺駅)

「こんにちは!」と迎えられるラフなコーヒースタンド。英語メニューに戸惑うが、店主の吉田一毅さんが今飲みたい1杯を探ってくれる。カフェラテは、「ミルクとコーヒーを合わせる、調理」と表現し、生まれる模様は80種類を数える。ロースター(焙煎士)でバリスタでもあるコーヒーの専門家として、暮らしに寄り添う日常のコーヒーを伝えている。

DATA JR中央線国分寺駅北口から徒歩約2分。9時~21時(金・土・日・祝は11時~)、水・不定休。国分寺市本町3-5-5 アリガートビル105 ☎090-9150-9111



1.手作りの秘密基地みたいな店内。2.カフェラテ500円、ワッフル200円。3.店内奥に鎮座する焙煎機。4.吉田さんは日本のバリスタが腕を競う「クレイジーバリスタ」という大会でチャンピオンになった腕前。

まめ知識 ファースト(1st) フラッシュ

新芽を春摘みした紅茶の茶葉。その後、芽吹いた夏摘みはセカンド(2nd)フラッシュと呼ぶ。秋摘みもあり。

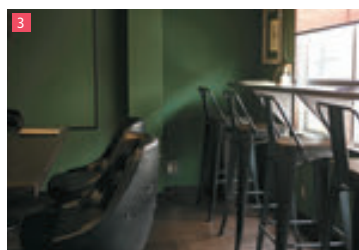
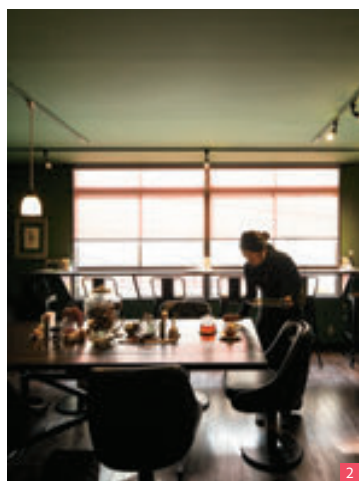
おすすめ
国産紅茶
各種
750円~

サルトリイバラ喫茶室 (高円寺駅)

緑色に染まる2階の部屋が隠れ家のように。戦前に海外輸出用に作られた小ぶりのティーカップで供されるのは無農薬の国産紅茶。同じ茶園でも茶摘みの時期、品種を変えて揃え、香りとやわらかな渋みにうっとりとなる。「温度の変化でも、甘みや香りの立ち方が変わるんです」と、店主の中野木綿子さん。心静かにゆるゆる味わいたい。



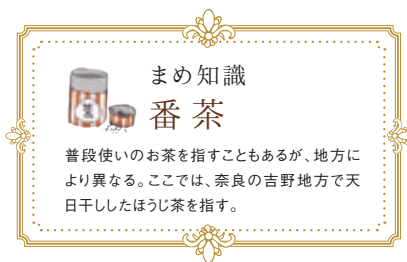
DATA JR中央線高円寺駅南口から徒歩約4分。12時~21時15分LO(日は~19時45分LO)、火不定・水休。杉並区高円寺南3-46-2 2F ☎03-6383-2826



真摯に
向き合いたくなる
国産紅茶の香り



1.沖縄比嘉(ひが)さんの羽地(はねじ)紅茶べにふうき1st750円。無農薬の水車挽き小麦粉を使う有機にんじんケーキ560円はしっとりほろり。2,3.会話は小声で。4名以上は入店不可。



サーカス
circus
(国立駅)

新潟県村上市『雪国紅茶』に、奈良県吉野『嘉兵衛番茶』、そしてコーヒーは谷保『カイルアコーヒー』の深煎り焙煎豆。「飲んでみて気に入っちゃったので」と、店主のセキグチテルヨさんは、厳選した1杯を用意する。また、パイナップルとジャスミン茶のパウンドケーキなど、「気まぐれ」の取り合わせが絶妙。お茶によく合う。



DATA JR中央線国立駅南口から徒歩約7分。
12時～20時30分LO
(フードは20時LO)、火・水休。国立市中1-1-17 セントラルハイツ106
☎080-8161-9889

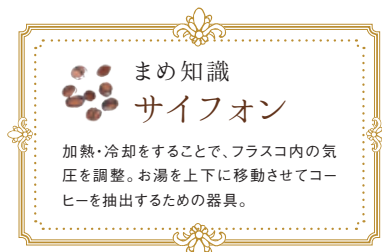


コーヒーに、紅茶、番茶。
店主の「おいしい」を厳選して提供



1. 嘉兵衛番茶500円は小さなやかんにたっぷり。2. トワイライトブルーに染まる空間に、木製テーブルとアルミ椅子を並べる。3. コffee 450円、気まぐれで変わる季節のケーキ450円。

ア中
レ世
ンヨ
ジロ
コーッ
ヒーパ
の館
の世界で
味わう、



1. 蔦が絡まる洋館。2. 「サイフォンは味を調整しやすいんです」と青木さん。1分で抽出。3. 1日過ごす常連もいる。4. ウィンナーコーヒーにドミニカのチョコを加えたラシアン700円。

パペルブルグ (八王子駅)

手斧をかけた古材の柱や梁、多摩美術大学の教授らが描いた壁画、アンティークが彩る異空間の様相。27年前より自家焙煎するコーヒーを、2代目店主の青木雅典さんがサイフォン抽出すれば、雑味のない豆本来の香りとコクが、素直に表れる。また、アレンジコーヒーの種類が多彩で、チョコ入りのラシアンは寒い冬にうれしい甘さだ。ハウスブレンドの紅茶も人気。

DATA JR中央線八王子駅南口から神奈川中央交通バス「橋本駅北口」行きで約20分の「自然公園前」下車すぐ。10時～22時、無休。八王子市鎌水530-1 ☎042-677-5511





インド式煮出しミルクティーが主役の、 紅茶専門店



1. 泡のミルクをのせるスパイス入りのオリジナルチャイ702円。2. 紅茶の香りに満ちる店内。3. 毎朝焼くマフィン324円〜と共に。4. 最後にかく拌して空気を含ませ、まろやかに仕上げる。



まめ知識 ディンブラ

紅茶の種類名のひとつ。ディンブラは、スリランカの代表的な産地の名。花のような香りと甘みとコクが特徴。

おすすめ
オリジナル
チャイ
702円

チャイブレイク (吉祥寺駅)

「紅茶をもっと日常に」と願う水野さんが淹れるのは、本場インドで老若男女が親しむチャイ。茶葉はディンブラをたっぷり使い、カルダモンやグローブなどスパイス6種を共に煮て蒸らし、濾す。ひと口含むと、茶葉とスパイスの香りがふわっ、ミルクと砂糖の甘みに、ほっ。井の頭恩賜公園近く、かつてコーヒー店『もか』があった場所にある。

DATA JR中央線吉祥寺駅南口から徒歩約5分。9時〜19時(土・日・祝は8時〜)、火休(祝の場合は翌休)。武蔵野市御殿山1-3-2 ☎0422・79・9071



まめ知識 ブレンドコーヒー

何種類かの豆を混合して抽出するコーヒー。豆の種類、焙煎具合、配合によって表現したい味が誕生。命名も自由。

おすすめ
DAZAI
coffee
500円

珈琲 松井商店 (三鷹駅)

ドイツ生まれの珍しい焙煎機に魅了され、自家焙煎コーヒー店を始めた店主の松井寛さん。「じつは、太宰治が買い物をした商店が前身で」と、地元ゆかりの逸話を語る。人気は、太宰治をイメージしたブレンドコーヒー。「深煎りながら、女性にモテたであろう優しさを表現しています」。陽だまりの店内でコーヒーを味わえば、甘い余韻にときめきそう!?



DATA JR中央線三鷹駅南口から徒歩約20分。11時〜18時30分、水・第3木休。三鷹市下連雀2-16-10 マイハイムミタカ2F ☎0422・47・2303



1. ハンドドリップで淹れた「DAZAI coffee」とレアチーズケーキセット750円。2. 連雀通りの建物2階。ウッディで落ち着いた店内。3. カウンター席で焙煎機を眺めたい。



気になるお店のコーヒーを飲み比べ

nonowa coffee festival 2019 Spring

開催日

2019年3月9日(土)・10日(日)

時間

11時〜17時
(チケットは16時30分販売終了)

場所

JR東小金井駅高架下
「コミュニティステーション東小金井」

JR東小金井駅高架下の「コミュニティステーション東小金井」で、JR中央線沿線のこだわりのコーヒー店が集結するコーヒーフェスティバルを開催! いろいろなお店のコーヒーを試し飲みできる「飲み比べチケット」を使って個性豊かなコーヒーの味を楽しもう。

入場料◎無料 主催◎JR東日本・JR中央ラインモール

<http://nonowacoffeeefestival.com/>

飲み比べチケット

5種類のコーヒーを飲み比べ
できるお得なチケットを当日発売!!

※飲み比べチケットを購入しなくても、各店舗の
コーヒーは個別に購入可能です。



開催!

あなたのおすすめのカフェを「#今日のお茶気分」「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

赤羽根さんの1日に密着

9:30 出勤
メールチェック・売り上げ動向確認
10:00 お客さまのお迎え・フロア巡回
12:00 休憩
13:00 販売促進業務(打ち合わせ)
14:30 フロア業務(打ち合わせ)
16:00 フロア巡回
18:00 退勤

※スケジュールは一例です。

2010年入社。現在、立川店4階フロアのフロアマスターとして36店舗を担当。販売促進業務の一環でシーズンプロモーションにも携わる。



1 毎日フロアを巡回。2 後輩社員との打ち合わせ。3 改札階入り口に新設したデジタルサイネージ。当館のイメージ動画も赤羽根さんが手がけた。
4 お気に入りのオーガニックコスメでリフレッシュ。



誰もが知ってる駅ビルの「ヒ・ミ・ツ」
ショッピングとお客さまをつなぐ
フロアマスターが活躍！

第5回

ルミネ立川

JR中央線立川駅直結。営業時間は、ショッピングは10時～21時(土・日・祝は～20時30分)、書籍は10時～22時、レストランは11時～22時。立川市曙町2-1-1
<https://www.lumine.ne.jp/tachikawa/>

毎年、春と秋にリニューアルし、最新トレンドを発信する『ルミネ』は、全店にフロアマスターを配置している。フロアマスターとは、フロアごとにショッピングの売り上げをサポートし、全体を統括する仕事だ。赤羽根めぐみさんもその一人で、『ルミネ立川』4階のレディスカジュアルフロアを担当している。「フロアの客層を見てディスプレイを日に3回、変更するショッピングもあります」と微笑む。

立川店は、20～30代の働く女性に加え、学生やファミリー層など幅広いお客さまが来店する。そこで、時間帯で変わる客層に合わせて各ショップとお店の見せ方を相談。「同じアイテムでも、年代で着こなしが変わる」と、お客さま目線を欠かさない。

さらに、在庫管理やノベルティなど、ショッピングだけでは対応できない課題にも取り組むため、ブランド本部とも綿密な関係性を築いている。「ブランドによって売り方、作り方は違うもの。ものづくりの背景を勉強したうえで、いろんな視点を提案させていただくんです。細やかな目配り気配りが、買いたいものが見つかる『ルミネ立川』ならではのフロアを作り上げているのだ。

撮影＝鈴木奈保子

さわって楽しい
ミュージアム

国立極地研究所 南極・北極科学館

入館料無料
ホッキョクグマのバル
前記念撮影すると
臨場感アップ!

こんな狭い車内で
何カ月間も生活
していたなんて!

1968年(昭和43)に南極点まで
走行した雪上車の中にも入れます。

南極の氷に
角虫れる貴重体馬!

南極で観測隊が
着た服や靴
着て用でできます!

南極や北極の
リアルなオロラ
映像を堪能

直径4mの全天ドームスクリーンで
オーロラ映像を上映。迫力満点!
神秘の世界に引き込まれます。

腰に
痛める!

南極の地に
生息する
動物たちの
ハクセイ

観測隊が
つるまて氷山を
書いて持ち帰って来た氷

南極にも
角虫れる!

南極の地には
生息する
動物たちの
ハクセイ

ウエッデルアザラシ

コウテイ
ペンギン

ホッキョク
グマ

DATA JR中央線立川駅
北口から立川バス「大山
団地方面」行きで約10分
の「立川学術プラザ」下車
約1分。10時～16時30分
最終入館。日・月・祝休。入
館無料。立川市緑町10-3
☎042-512-0910

その5 国立極地研究所 南極・北極科学館
〔立川駅〕

1912年(明治45)の白瀬中尉による南極探検に始まり、
1956年(昭和31)、恒久的・組織的な調査・研究を行う南極観
測が開始。その成果を実物展示。ミュージアムショップも必見だ。

イラスト＝さとうみゆき



「JR東日本 キン肉マンスタンプラリー めざせ全駅制覇! 編」開催

駅構内に設置されたスタンプ帳を入手し、全63駅からキン肉マンのスタンプを7個集めたり、全駅制覇したりすると、オリジナル賞品をプレゼント! キン肉マンファンにはたまらないイベント。

開催日◎2月27日まで(賞品引換えは2月28日まで)
スタンプ設置時間◎始発から終電(みどりの窓口内に設置する駅はその営業時間内)

場所◎全63駅

※詳しくは専用ホームページ

<https://www.jreast.co.jp/kin29man-rally/>

「中央線特急「かいじ」号運行開始30周年記念 えきねっと列車限定割引「お先にトクな値スペシャル」(乗車券つき)発売

中央線特急「かいじ」号30周年を記念して、えきねっと会員限定、列車・席数・区間限定、インターネット予約限定のおトクな割引きっぷを発売。普通車指定席限定で東京・四ツ谷・新宿～甲府・竜王間が片道約50%オフに。
利用期間◎1月28日～2月28日

申込期間◎乗車日1カ月前の10時～乗車日20日目の1時40分

※詳しくはえきねっとホームページ <https://www.eki-net.com/>



高円寺駅

「第9回高円寺演芸まつり」開催

銭湯やそば店、教会に自転車店など、駅周辺の40以上の会場が寄席に早変わり。100名以上の芸人が落語、漫才、マジックなどを披露する。

開催日◎2月8日～17日

場所◎JR高円寺駅周辺



高尾駅

「第40回高尾梅郷梅まつり」開催

旧甲州街道沿いに点在する8つの梅林で約1万本の紅白の梅が咲き誇る。4つの梅林をめぐるスタンプハイクをはじめ、琴の演奏や野点も。

開催日◎3月9日・10日

時間◎9時～16時

場所◎八王子市西浅川町～裏高尾町



写真提供:八王子市

吉祥寺駅

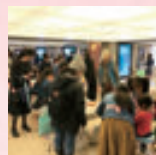
「吉祥寺駅フェスタ」開催

武蔵野市にゆかりのあるお店を中心にマルシェやイベントを毎月第3日曜に開催。同日行われるハーモニカ横丁朝市のあとに立ち寄ろう。

開催日◎2月17日・3月17日

時間◎10時～15時

場所◎JR吉祥寺駅南北自由通路(はなこみち)



武蔵境駅

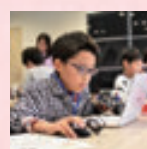
中央線沿線で4校目の「プログラボ」が開校!

論理的思考力や、やり抜く力が学べる子ども向けロボットプログラミング教室「プログラボ武蔵境」が4月上旬に開校。無料体験会も実施中。

オープン日◎2019年4月上旬

※申込方法など詳しくはホームページ

<https://www.proglab.education/>



見映えぱん @ Photogenic Bread on Instagram

SHOP5 パンとcafé えだおね〔荻窪駅〕

頬張る場所は、明るいカフェ? テイクアウト?

自家製酵母を使い長時間発酵させて、ようやくお目見えするパンはどれも、はちきれそうな表情だ。白い食パンとシリアル食パンを使うボリュームなオムレツサンド350円は、早朝から店内で焼き上げる分厚くて大きなオムレツを挟んだ、元気がわく名物。

あなたの「見映えぱん」を「#見映えぱん」「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

▶「○○パンが焼き上がりました～」と、多彩なパンが出揃うにぎやかな昼時。テラス席では愛犬も一緒に。

【DATA】JR中央線荻窪駅南口から徒歩約3分。11時～19時(カフェは～16時LO、土・日・祝は～18時LO)、火・水休。杉並区荻窪5-23-1 ☎03-6383-5422



撮影=鈴木奈保子

最新号 『散歩の達人』2月号 (1月21日発売予定)

巻頭特集/今日もごはん心が躍る!

定食マニア

「きちんと食べる」ことの価値が見直され、「一人めし」の需要も高まっている昨今。定食屋はもちろんのこと、カフェや酒場まで、街なかで出合う定食の充実がすごいことになっている! 「定食」だからこそのおいしさ、優しさ、おもしろさ。人々の胃袋を満たす定食の世界をたっぷり紹介。

●ある定食の物語/深川麻衣、ボロ宿で定食を食べる/あの街の定食事情を探れ! 新橋・吉祥寺/夜だって定食が食べたい/魚屋の定食・肉屋の定食/町中華の中華じゃない定食がすごい/藤井誠二×磯部涼 沖縄、南米、鶴見定食ほか



※本冊子の情報は2019年1月現在のものです。※料金・営業時間・休園(館)日、イベント内容・期間などは変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。※営業時間・休園(館)日はゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは変更になる場合があります。※掲載の写真・地図などは全てイメージです。

多摩のイベント・観光情報サイト「イマデ×タマ」でも「中央線が好きだ。」マガジンをご覧いただけるようになりました!

イマタマ

検索

中央線が好きだ。マガジン 2019 vol.22

2019年1月発行

発行|東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社

制作|株式会社JR中央ラインモール 株式会社ジェイアール東日本企画

編集|株式会社交通新聞社

構成|teamまめ(佐藤さゆり・松井一恵・香取麻衣子)

表紙|Life Size Crie





第10回 三鷹駅 MIDOLINO

「地域にユニークな生きがいをつくる」を掲げて誕生した、創業支援のためのシェアキッチン。「食」に関わる仕事を始めたい人が集まり、地域を元気にしている。●JR中央線三鷹駅から関東バス「柳沢駅」行きで約10分の「武蔵野住宅」下車約1分。武蔵野市緑町1-5-20 1F ☎0422-38-8457 <http://midolino.tokyo>

街の魅力をみんなで楽しむ、地域発信情報

中央線 NEO コミュニティ

想いがあれば実現できる！ 食の仕事で地域を豊かに

「食」に関わる仕事を夢みる人がいる。でも、その一歩を踏み出せず、人材が埋もれているかも。そんな世情を受けて、武蔵野市が募集した「創業支援プロジェクト」に、舟木公一郎さんは手を挙げた。発展途上国の経済を学び、様々な生業づくりに挑戦する中、地域コミュニティの大切さを実感。「実践を積んで、地域にデビューできるシェアキッチン」を、僕自身が夢みたくて。

2017年春、シャッターが目立つ「グリーンパーク商店街」の、廃業した八百屋跡地を、ほぼ一人で大改装。キッチンをつき設置して営業許可を取り、広い食堂のような「MIDOLINO」が誕生した。ここで飲食店を開いたり、作った料理を配達したり、使い方は自在。

目下、代表理事かつ相談役として奮闘する舟木さん。夢を抱く仲間を募り、「個性を活かした持続可能な商いで、地域を活性化しよう」と、導いている。始動から約1年半が過ぎたこの日、パン店、コーヒー店、料理店などが同時に営業中だった。コーヒー店の新田由佳さんは、

「おばあちゃんになってもできる仕事を」と、舟木さんの創業講座を受け、デビューした。料理人の中上敦夫さんは、「最初は閑古鳥でしたが、地域のつながりが生まれて、今は忙しくて」と、手応え上々。パン店の坂口善恵さんは、「仲間がそれぞれ頑張れば、認知度が上がります」と、エネルギーが溢れる。

※ご入力いただいた個人情報は「当選者への賞品発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容はマガジン制作の参考にさせていただきます。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。※QRコードはデンソーウェーブの登録商標です。



1. この日にシェアキッチンを利用した仲間が勢揃い。左端が舟木さん。2. 八百屋「glincotto(グリンコット)」は、2018年10月開店のニューフェイス。3. キッチン利用の星様(みのり)さんが、完成した料理をリヤカーにのせて出発！4. 仕込み中の「アツパ飯」の中上さん。フードコートのような店内。5. 週2回出店する「nitta, COFFEE STAND」の新田さん。

撮影＝オカダカオ

中央線が好きだ。magazine

読者プレゼント

5名さま

ハンドクリームと リップクリームのセット

天然の香料や素材にこだわるナチュラルなコスメブランド『オウバラディ』。肌の乾燥・肌荒れを防ぎ、清潔感あふれるフローラルの香りが人気の「フルール ハンドクリーム75g」と、ミントとカモミールがやさしく香る「リップクリーム」のセットをプレゼント。

●オウバラディ



〈応募要項〉 応募締切：2019年3月19日

スマートフォンやタブレットから右のQRコードにアクセスしていただき、必要事項とアンケートの回答をご入力の上、ご応募ください。

〈アンケート〉

- Q1： マガジン22号はどの媒体でご覧になりましたか？
- Q2： Q1で「マガジン冊子」とお答えいただいた方は、どちらの駅またはお店などで手に取られましたか？
- Q3： マガジン22号で面白かった記事・コーナーは？
- Q4： マガジンで取り上げてほしいもの・特集を教えてください。
- Q5： ご意見・ご感想

応募用
QRコード

