Un petit cafe de Kobe 2003 その⑥
ケーキ遊びの案内人

信時　哲郎

Cafe Cru.（カフェ クリュ）
神戸市中央区元町通四―一―五
TEL　078（351）0117
営業時間　12：00～21：00　平日
13：00～20：00　日・祭日
定休日　火曜・第二月曜

カフェの定番と言えばコーヒー、そしてケーキ。しかし、オーナーの金田明子さん（31）は「開店二年目で、ようやく自由にケーキが作れるようになったのが嬉しい」と言う。自家製のケーキが評判で、あちこちのカフェにケーキを卸し、料理教室でも教えているほどの腕前のパティシエが、なぜそんなことを言うのだろう。

「いえ、みなさんケーキを注文してくださるんです。でも定番のチョコレートケーキやティラミスといったものを注文される方が多く、工夫をこらして作ったケーキの方はなかなか注文してもらえなかったんです。」

たしかにこれは難しい問題なのかもしれない。初めて入った店でいったい何を頼むかというと、ついつい「定番」を頼んでしまうのは、誰も同じだと思うからだ。これは開店早々、なんとか個性を出そうとしているカフェの側に立ってみれば、なかなか高いハードルだろう。

しかしお客さんが二度目、三度目に来てくれるようになると、今度は定番ではなく、ほぼ二週間毎に替えているというスペシャルメニューの方をオーダーしてくれるようになるという。こうなるまでに二年の歳月が必要だったというわけだ。ただケーキが美味しいというだけではダメ……　カフェ経営の世界は奥が深い。

「人生においてケーキというのは必需品ではないんです。だからこそ思いっきりケーキを楽しんで欲しいんです」。これがケーキ作りのプロである金田さんのケーキ哲学。だからバターも砂糖もしっかり使う。一番美味しくするためだ。ダイエットのためにガマンしながら「薄味」のケーキを食べるのも、まぁ、オンナゴコロなのかもしれないが、考えてみればケーキとダイエットの両方を同時に選択しながら「本当に美味しいもの」に巡り会おうなどというのは、少々虫がよすぎる。

ケーキと一緒に飲むのはコーヒーか紅茶が「定番」だが、ここでは赤ワインや白ワイン、スパークリング・ワインと一緒にケーキを食べることも薦めている。楽しむためにはなんだってOK。常識だとか定番だとかにこだわることで、どれだけ「本当に美味しいもの」を逸していることだろう……

元町通という立地が示すように、店には元町の商店街や栄町のオフィスで働く人たちがランチを食べに来たり、一服しにきたりするそうだが、土・日や祝日はショッピング帰りの女性客、デート途中のカップル、そして場外馬券売り場も近いため、競馬を楽しんだ後の女性客も多いらしい。ただロン・アラッドの椅子を始め、インテリアに機能的なデザインのシャープな家具が選ばれているためか男性客も多く、年齢層もカフェとしては幾分か高めのようである。

「今後の展望ですか？　そうですねぇ、店を大きくしたいとも思わないし、二号店、三号店を出したいとも思ってません。長く続けること。これが夢でしょうか……」

さすが職人。あくまでも堅実。しかし、この堅実さの裏には徹底的にケーキを楽しんでやろうという快楽主義が見え隠れする。仕事からの帰り道、ゆっくりとケーキ遊びを楽しんでみるのはいかが？

ブレンド	四〇〇円
紅茶	五〇〇円
グラスワイン	五〇〇円
ショコラクラシック	五〇〇円
クレームカラメル	五〇〇円
ティラミス	五〇〇円
パスタランチ	八五〇円

など

ケーキを載せる皿の色は、注文した人の服の色やイメージで決めるという。筆者の場合、赤だった。写真はショコラクラシック。↑

オレンジ色のロン・アラッドの椅子がアクセント。→