

3年目のスタッフ紹介



3月から3年目に突入した荒田珈琲。意外と知られていないのが、
中の人たちのこと。今さらながらスタッフ紹介なんぞしてみたいと思います。

寡黙な珈琲マスター…と、ヨメは思っている

埼玉県出身。20代半ばでホテルマンから専ら珈琲とケーキを学ぶ。
珈琲道をまっしぐらにいつの間にか50代が目前に。好きな珈琲は
しっかり目の深煎り。職人気質で豆の選定・焙煎からドリップまで珈琲全般
とケーキ焼成などを狭く深く手がける。ヨメ作と思われがちなのスーパ類は
ほぼ店主によるもの。あんなにもクリームも好物なのに糖尿病予備軍のため
毎年健診に引っかかるのが悩みの種。困った!! 家では珈琲。淹れません。



異色の支那人!? …と、店主は多分思っている

神奈川県出身。いろいろな仕事を経て荒田珈琲に流れつく。寄り道をして
いたらいつの間にか40代後半の仲間入り。飲食方の珈琲歴は30年。
仕事の方は2年と少し。好きな珈琲は店主の淹れる中煎り、ミルクコーヒー。
栄養士・フードコーディネーターの端くれで、ベーグルサンドとケーキ盛り付け、まかない、
味見を担当するほか、内職・広報・経理・事務・WEB・SNS等々の裏方を
広く浅く手がける。園芸部と美術部所属。植物と文字書きと工作、絵
を嗜む古いものが好き。常に眠い…zzzzzz(´Д`) ジャレおど思いつきます。

コーヒーマン♥すっかりおなじみ

消しゴムはんこから偶然生まれた
キャラクター。いびつなフェイスラインで
ゆるく微笑むコーヒーマンはちょっと
かわいい…。パタパタ押してあちこち
出没しているうちに、

荒田珈琲の顔に定着
出世しました。



ホシザキさん

♡ おおん♡ おおん シャー
プシャーッ!! lololo...

手洗いでない食器や調理器具を洗ってくれる
ペンギン印のホシザキさんは業務用の食洗機。
スイッチが入ると高温の湯と強カシャワでピカッ!と
洗い上げる。店主とヨメで捌ききれない週末の洗い場に
ホシザキさんあり。心強い存在ながら、動き始めると
約1分間、けこう賑やかに唸ります。ご容赦あれ。



↑このマークが
ホシザキ一旗の証

且かつK ♪ 若葉マークのお兄さん現る

開店当初に何度か手伝いに来ていたレアカヤ
且かつさん。知る人ぞ知る幻の息子よ…
この春高校卒業につき晴れてアルバイト解禁?
今後は休日などにときどき現れることを期待。
珈琲道は文化祭の音楽喫茶のみぞ珈琲は
食めず、好きなシフォンケーキはキャラメル味。



えっ…
ちゃんと
喋るてる?

春が来たの Spring Has Come

この頃急に春めいて、木々や花、
虫たちが活量を始めたようあ。
桜も、もうあと(きつ)次号の頃は
見頃かな)開花はまあね。3月の
最終週は連休をいただき、
遅い春を待つ会津を訪れます。



3月後半のお休み ○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○—○

14(月)・22(火)・28~30(月~水) ← 春休みいただきます
※ 21日は春分の日のため月曜営業。翌22日がお休みです