

多摩大生による多摩大生のためのお得な情報誌

多摩ぼた Vol.1

あなたは知ってる？
聖蹟桜ヶ丘のアットホームなお店

焼きたてビスコッティの魅力
コンビニ弁当と同じくらいの値段のメニュー
学バスの時間を有効に利用してランチしよう

聖蹟桜ヶ丘駅から徒歩5分

喫茶店シナモン特集

学バスの時刻ルート付き

焼きたて ビスコッティの 魅力

POINT!



シナモンのビスコッティはオーナーの完全オリジナル!

1からつくり方を研究し、工夫しながら完成させました。

味は日替わりですので、ぜひ何度か足を運んでお試しください。

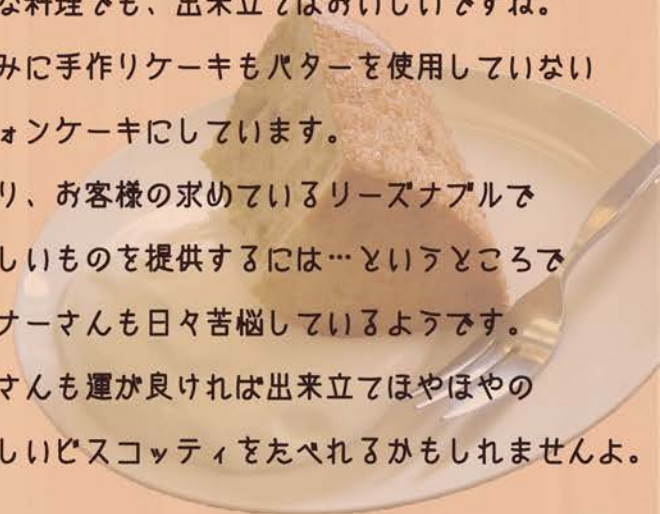


ビスコッティ 2枚150円 くるみ、黒ごま味(気分で)

シナモンのビスコッティには一切バターは入っていません。これはオーナーさんのこだわりの1つです。バターは価格の変動が激しい食材の1つです。もし、バターを使用したビスコッティを提供となるとリーズナブルな価格での提供はむずかしくなります。そこでオーナーはバターを使用しないビスコッティのレシピを開発しました。先日取材に伺った時はちょうどビスコッティを

バターは一切使っていません

焼きたての状態をいただくことができました。どんな料理でも、出来立てはおいしいですね。ちなみに手作りケーキもバターを使用していないシフォンケーキにしています。やはり、お客様の求めているリーズナブルで美味しいものを提供するには…というところでオーナーさんも日々苦悩しているようです。みなさんも運が良ければ出来立てほやほやの美味しいビスコッティを食べれるかもしれませんよ。



オーナーさんのえがおが理想

ちょっとした時間と美味しかった



オーナーの江藤可名子さん

それぞれが自分の時間を食事とともに楽しみ、帰るときに「美味しかった」と思ってもらえること。これがやりがいです。そう語るのは、現オーナーの江藤さんです。

営業をしながらも仕込み作業をし、日々の買い物や、休みの日も仕入れに行かなければいけないなど大変なことも多いですが、お客さんに笑顔で帰ってもらえるように毎日頑張っています。一人でも、二人でも、たくさんでも。来たいときに来て自分の時間を楽しんでください。

昼も夜も、明るく元気に、笑顔でお待ちしています。

前オーナーの想いを引き継いで

シナモンは創業41年、江藤さんがオーナーになったのは2年ほど前にこと。

前のオーナーが病気になり、8年前から働いていた

江藤さんがオーナーを引き継ぐことになりました。

メニュー以外は創業時から作り上げたものを変えていません。

歴史があり、変わってしまったらきっと寂しいと言われてしまう。

シナモンが好きだからこそ、そういう想いを大切に

これからもこの場所で、この形でいつまでもシナモンを残していきます。

みんながホッとする不思議な空間

シナモンには以前から通っている常連の方もたくさんいます。

夜にはカウンター席がいっぱいになり、他の席からイスを持ってきて、

常連の方同士で話していることも。

もちろん、初めてでも入りづらい雰囲気は全くありません。

テーブル席も多いので、自分たちの空間を作ることができます。

毎日でも、初めてでも、久しぶりでも。まるでホームグラウンドにいるような居心地の良さ、

そして、変わらない美味しさを提供しつづけています

どこか懐かしい味は家庭への愛

お店をやっていくための原動力は大学生

高校生になる子供たちと充実した生活をしたいため

シナモンのオーナーという顔も仕事が終われば母親の顔に戻ります。

お袋の味を彷彿とさせる手作りの料理は、

家庭で食べているように自然と箸が進みます。

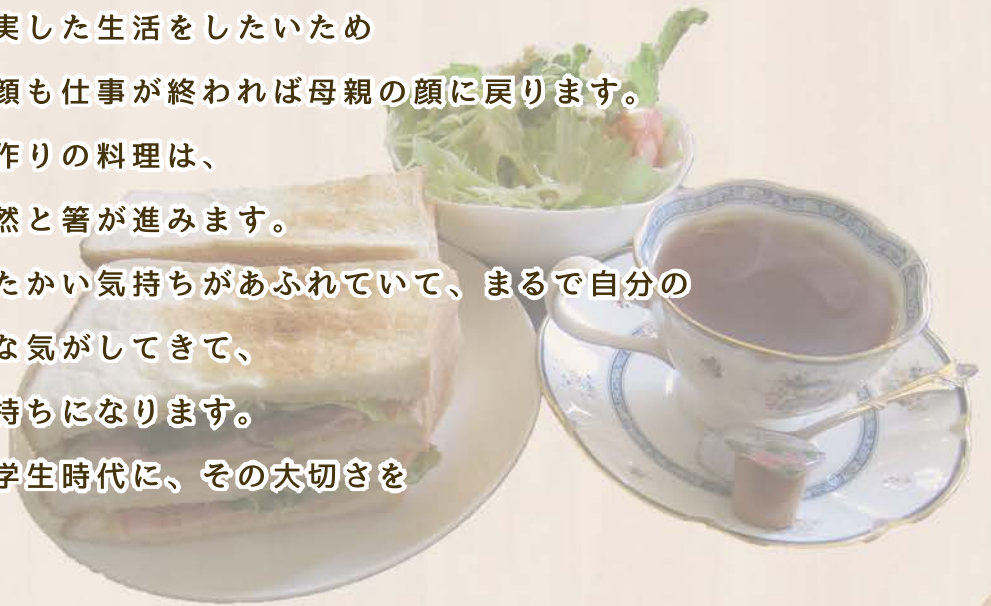
オーナーとの会話は、あたたかい気持ちがあふれていて、まるで自分の

お母さんと話しているような気がしてきて、

食べているだけで優しい気持ちになります。

家族との距離が離れやすい学生時代に、その大切さを

思い出してみませんか？



ちょっとリッチにランチしよう

大学生の皆さんはお昼に何を食べていますか？

大学になると1人暮らしや、時間帯の関係でお弁当を持参するというのがなかなか難しい人もいるのではないのでしょうか。

シナモンのメニューはそんなあなたの強い味方になってくれること間違いありません！

コンビニで買った場合



= 1人あたり役〇円

シナモンに行った場合



= 1人あたり役〇円

シナモンのお客様

前川さんの
シナモンのココが好き!

シナモンの魅力は
チェーン店のように
ビジネスではない家庭的な
温かみがあるところだよ。ね。
そういうところに惹かれて
みんなやってくると思う。

ちはやさんが語る
シナモンの雰囲気

小さいお店のいいところって
食材をどこで買って
どう調理しているのかが見る
ところだと思います。
子供たちだけでも安心!!
それに、オーナーが母親のノリで
「これも食べなさい」
ってやってくれるの。笑



Q 良いところは何ですか??

A (前川さん 以下;前) こういう個人経営のお店の良いところは、大きなカフェのチェーン店の様に
ビジネスではない家庭的な温かみがあるところだよ。ね。そういうところに惹かれてみんなやってくると思う。
(ちはやさん 以下;ち) 小さいお店のいいところって、食材をどこで買ってどう調理しているのかが
見えるから、安心に繋がるから、子供たちだけで食べさせられるの。それに、オーナーがお母さんのノリで
「これも食べなさい」ってやってくれるの。

(前) 家庭的な雰囲気です。本当に家庭の延長線上だよ。何で、みんな来ないの??

(前) 経営目線から言うとね。少しでも家庭的な部分を出せた方が良いんだよ。大きいところは、
リゾート風とか歩けど、長い目で見たら、家庭的な雰囲気がないと続かない。

(ち) ココのコーヒーが一番好きなんだけど、焙煎が特別だから美味しい。
安心して、食べる、飲める、喋れる。

(オーナー) あと一番大きいのは、従業員がお客さま一人一人を覚えてるの。ご飯の量どれくらいかなとか
この人はタバコを吸うとか、この人は紅茶をいつも頼んでる人だとか、好き嫌いとかを
一週間何度か来る人は覚えてくれているの。それが個人経営のお店の醍醐味だよ。
だから、お客さま一人一人に対する気配りが出来ているかなって思う。

常連さんも20年配の方が多いで、私もお客さまが急に来なくなったら、心配になってしまう。



Qどのくらい通われていますか？

(前) 私は、10年前ぐらい…改装する前、前のオーナーの時から通っているよ

(ち) 私たちは、1年半ぐらいかな。今のオーナーになってから、今のオーナーは2年目！ほぼ毎日いる。このコーヒーを飲むために来てる。

(ち) 常連さん同士で仲がいいのは、オーナーが繋いでるの

「ね！そうだよね〇〇さん」とか話を振るの。

(前) こういうところは、人生の縮図みたいなものだよ。いろんな人が来るんだから。

(ち) こういうのが楽しい。

(ヒロ) あと地元育ちだと地元のトークとかで話ができる。自分も地元出身ではないけれども地元面してられるのはここに来て、色々話してるからだよ。

Qお店に大学生が来ても話に入れますか？

(ち) 大学生が来ても大丈夫！むしろ、いろんな話を聞きたい！

(ヒロ) 昔は、個人のお店があってみんな行っていたから、世代を超えた話ができるから良いんだよ。

(オーナー) それに、初めての人も来ますよ。自転車族とか来てくれて場所を聞いてくれたりするし。

私たちがすっかり常連です！

この企画のためにたくさんのお店を回りましたが
シナモンが一番落ち着きます 笑

初めての人にも話しかけてくれるスタッフの方々

家庭的で暖かい雰囲気とそのせみ生もすっかり常連になりました。

最初は4人で通っていましたが、シナモンの話を聞いたせみ生が
お店に足を運び…今ではシナモン好きがすっかり増えました！！

みなさんにもぜひ足を運んでいただきたい！！

本当に落ち着くお店です！！





シナモンへ行こう!

最近学食も美味しいけど。。たまにはおしゃべりにうんちしたい…!
でも、交通費はかけたくない!時間も調べるのも面倒~。
そんなあなたにオススメのルートをご紹介♪

< 2限なし3限あり >

10:45 バス乗車
11:00 聖蹟桜ヶ丘着
11:15 シナモン着
(お食事1時間)
12:25 シナモン出発
12:40 聖蹟桜ヶ丘出発
12:55 多摩大学着
13:00 3限

< 3限なし4限あり >

12:20 バス乗車
12:35 聖蹟桜ヶ丘着
12:50 シナモン着
(お食事1時間)
13:55 シナモン出発
14:10 聖蹟桜ヶ丘出発
14:25 多摩大学着
14:40 3限

最寄りが永山の人にはなかなか聖蹟桜ヶ丘に行く機会がありませんよね

聖蹟桜ヶ丘には素敵な商店街が待っています!

これを機会に、ぜひ聖蹟桜ヶ丘にも足を運んでみてはいかがでしょうか?

楽しみは身近から



中村そのこゼミナール