

カフェを始める & 続けるための専門誌

# Cafe & Restaurant

カフェ アンド レストラン

2015

4

定価 本体1,200円+税

【特集】

## カフェの サンドイッチ

いまカフェで人気の  
サンドイッチ

評判店の  
サンドイッチレシピ

CHALLENGE!



### 手作りパンに チャレンジ!

カフェのための、手作りパン講座  
カフェのパン「魅力アピール術」を拝見!





Shop no.



大阪・富田林

# ONIJUS COFFEE VILLAGE

オニジャスコーヒーヴィレッジ

- 住所 / 大阪府富田林市喜志町 5-10-8
- TEL / 0721 (23) 8118
- 営業時間 / 9時～23時、土曜・日曜・祝日 8時～23時
- 定休日 / 不定休 □坪数・席数 / 100坪・145席
- URL / <https://www.facebook.com/tusjino>



オリジナルのパンを使った  
話題のカフェのサンドイッチ

ONIJUS COFFEE VILLAGE



## 01 半熟玉子サンド

750円

店オリジナルの角食パンに、半熟玉子ペーストとハムをサンドした。口に運ぶと玉子ペーストのとろりとした食感や見た目以上のペーストの量に驚く。「世代を問わず好まれる味わいに」と、玉子ペーストにはほんのり和を効かせている。モーニングタイムはサラダ・ドリンク付。写真のセットドリンクはONIJUSブレンドコーヒー。たっぷりサイズのオリジナルマグカップで提供。

## 02 贅沢なフルーツサンド

1300円

新鮮なフルーツを使い、数量限定で提供するフルーツサンドは同店名物メニューのひとつ。企業秘密の粉で作る特製のパンに、フレッシュフルーツと自家製のカスタード、生クリームを挟んだ。しっとりとはのかに甘いパンが、クリームとマッチする。トッピングのベリーまで冷凍フルーツを使わないのは店のこだわり。フルーツは季節によって変わる。

## 03 サーモンとアボカドのオープンサンド

1200円(スープ付)

VIRON社の小麦粉を使って焼き上げたカンバーニュを使用。カンバーニュにクリームチーズとサーモンを乗せ、上からオリーブオイルをかけて、ブラックペッパーや小ねぎ、ケーパーを散らした。添えたアボカドとともにいただく。同店の商品開発には「自由が丘ベイクショップ」の浅本允氏が参加しており、「自由が丘のクロックマダム」も人気の一品。現在はオムレツサンドやカツサンドを試作中。

ONIJUS COFFEE VILLAGE