



CAKE & BAKED GOODS COFFEE & LATTE ART BAR

# M@chou (マッシュ)

## スペシャリティコーヒーやお酒と一緒に ケーキを「よりおいしく」味わう隠れ家

花巻駅の西側、およそ3kmの道沿いに、お菓子を扱う店がいくつも点在していることから名付けられた「スイーツ通り」。その通りの一角に「M@chou (マッシュ)」はある。

シンプルモダンな外観に、控えめに掲げた店名サイン。住宅街に溶け込む隠れ家のような佇まいに、「前の店」のイメージを持って訪れた人は、あれっ？と見過ごすかもしれない。「だいたいイメージが変わったでしょう」と、オーナーの田中さんは笑う。

以前こは、「プティシユシユタナカ」という名の洋菓子店だった。2017年11月に閉店し、半年かけて大規模改装。2018年4月に「M@chou」として再始動した。カウンターやテーブル席を設けたイートインスタイル。さらに、18時からはバータイムとなり、ワインや日本酒、おつまみも提供している。

「イートインスタイルの店を持つことは、修行時代からの夢でした。ケーキをつくって売るだけでなく、おいしく味わうひとときも提供できたらいいな」と。実家が和菓子店を営んでいたこともあり、子どもの頃からお菓子づくりに興味があった田中さんは、高校を卒業後、仙台市内の洋菓子店に就職。9年にわたる修行ののち帰郷し、1991年に「菓子工房たなか」をオープンさせた。当初は実家の

店の洋菓子部門のような立ち位置だったが「自分が手がけるお菓子の世界を確立したい」と、2008年「プティシユシユタナカ」にリニューアル。そして10年後、今度は「長年抱いていた理想、そして27年間の集大成を体現する店」としてステップアップさせたのが「M@chou」だ。「M=Masaru(田中さんの名前)」「@=つながる」「chou=大切な宝物、という意味のフランス語」を並べた店名の由来からも、その想いが伝わってくる。

シックなブラウンのドアを開けると、手前にショーケース、真ん中にコーヒーマシンを備えたカウンターテーブル、そして奥にテーブルが2席。洒落たカフェバーのようなシックな雰囲気だが、主役はやっぱり、27年間花巻の人々に愛され続けるケーキや焼き菓子。素材にこだわり、そのポテンシャルを生かした品のあるケーキは、3世代にわたって買い求めに訪れるファンも多い。

そんなケーキのお供として欠かせないコーヒーは、田中さんが以前からファンだという、仙台のコーヒー専門店「FLAT WHITE COFFEE FACTORY」の豆。「うちのケーキと一緒に味わうことで、お互いのおいしさ」がより引き立ち、広がるようなコーヒーを出したい」と直談判し、1週間弟子入り。コーヒーの知識やドリップ技術などを学んだ。メニューは、オリジナルの「M@chouブレンド」をはじめとするこだわりのセレクト。「このケーキにはこのコーヒーが合う」と、ワインでいうソムリエのような提案もする。

そのほか、見た目も楽しいカフェラテ、製菓用の高級チョコレートを使用したショコララテ(ホットチョコレート)なども用意。また、バータイムに提供している地元花巻産のワインや日本酒などのアルコールとケーキを合わせるもおすすめで「うちのガトーショコラ、酔右衛門(よえもん)花巻を代表する日本酒のひとつ」と相性がいいんですよ」とのこと。おいしいお酒とケーキで、花巻の夜を満喫してみるのも楽しそうだ。

洒落たバーを思わせる、シックでモダンな店内。ショーケースの向こうにイートインスペースがある。泡立て器を使ったライト、アンティークの秤を使ったオブジェなど、調度品の一つひとつにもこだわりを感じさせる。



「うちのケーキに合うコーヒーを」とオーダーしたオリジナル「M@chouブレンド(500円)」をはじめ、ケーキのおいしさを引き出すコーヒーをセレクト。ワインや日本酒などのアルコールとの組み合わせも提案している。

デイトタイムはケーキとコーヒーを味わうカフェ、バータイムには花巻産食材の盛り合わせ「花巻プレート(1800円)」などおつまみも提供。



マッシュ  
M@chou  
〒025-0065  
岩手県花巻市星が丘2丁目21-22  
TEL 0198-22-6650  
営業時間：11:00~22:00 (L.O 21:30)  
※バータイムは18:00~  
定休日：火曜日

