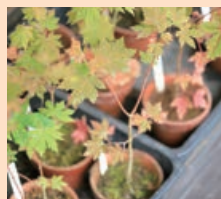


カエデの恵み、  
いただきます



1.



2.



3.

1.オリジナルパンケーキ(3枚/700円)のトッピングには「秘蜜」をぜひ。(トッピング150円)  
2.右2つは秩父に自生するミカン科の落葉高木、キハダから作った「森のサイダー」(270円)と「きはだのボディソープ」(3,002円)。抗酸化作用があり、老化防止や肌の保水効果があるという。写真中央は「秘蜜」(1,998円)。野菜や果物のジュースを蜂に与えて作った「第3のみつ」と呼ばれるもので、フルーティーな香りと味わいに魅せられるはず。※いずれも税込価格  
3.店舗はログハウスを改装した、温かみのあるデザイン。各テーブルではカエデの苗木がちょこんとお出迎えしてくれる。吹き抜けなので広々と開放的な気分になれる。窓から庭の緑が美しく広がり、秋にはミューズパークの紅葉も。



MAPLE BASE(メープルベース)  
埼玉県秩父郡小鹿野町長留1129-1  
(秩父ミューズパーク内)  
☎0494-26-6150  
🕒10:00~17:00(LO16:30)  
🌞水曜  
🚌秩父駅から循環バスで15分

PALETTE・05

MAPLE BASE



ソーセージエッグパンケーキ 3枚/1,200円(税込)



メープルシロップの情報発信を行う、日本初のシユガーハウスとして2016年にオープンしたMAPLE BASE。甘い香りに包まれたカフェでは、秩父産のメープルシロップをかけていただくパンケーキを中心に、フレンチトーストやメープルシロップの食べ比べなどさまざまなメニューを用意。さらりと舌になじむ秩父産メープルシロップはくせが少なく、豊かな風味が特徴だ。店内ではメープル関連商品だけでなく、秩父の山から採れた植物由来の商品なども販売。工場見学を受け入れやエコツアーなどさまざまな活動の拠点になっている。

秩父の森の中でカエデの樹液採取の現場を訪れる「メープルエコツアー」の様子。



メープルシロップを  
味わう・知る

PALETTE・04