

PRESENT

アンケートに答えてプレゼントをGETしよう!

応募期間
5/1~5/31

A ignis coffee
モーニングドリンク
1杯無料券

3名様




※ご利用の際は他メニューなどをご注文ください
※ドリンクはご自由にお選びいただけます

P2,3で紹介したignis coffeeの「モーニングドリンク1杯無料券」を3名様にプレゼント!

B ちちてつe-shop
SLパレオエクスプレス
ICポケットパス
(ICカード乗車券専用パスケース)

2名様



※種類は選べません

裏表紙で紹介したちちてつe-shopの「SLパレオエクスプレス ICポケットパス(ICカード乗車券専用パスケース)」を2名様にプレゼント!

C 秩父芋菓子専門店 芋うらら
芋けんぴ5種セット

3名様



※写真はイメージです

秩父芋菓子専門店 芋うららの「芋けんぴ5種セット」を3名様にプレゼント!

秩父鉄道ホームページ内の
応募フォームからお申し込みください。

秩父鉄道 検索 または



当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。また、重複応募は無効とさせていただきます。
※皆様の個人情報は、個人が特定できない範囲での統計データ作成・プレゼント当選時の発送の連絡のみに利用します。ご本人の承諾なく上記目的以外に個人情報を利用又は第三者に提供することはありません。なお、賞品発送業務は㈱コアに委託をしています。また、賞品の発送は提供元からお送りすることもあります。

編 | 集 | 後 | 記 |



早起きが苦手な方も多いのではないのでしょうか?そんな方にこそ今号がオススメです!優雅にモーニングを堪能し、清々しい朝の空気を感じながらお散歩すれば、心が自然と満たされること間違いなし!いつものとは違う、朝だけの景色も楽しめます。これからの季節、まさに朝活にぴったりの気候です。爽やかな1日のスタートをきってみてはいかがでしょう?

今月号の表紙:
28CafÉ (P5掲載)

秩父鉄道 公式アカウント

旬な情報を配信!
お出かけ前にチェックしてみてください

@paleo_palena

YouTube
秩父鉄道公式チャンネル

chichibu_railway

毎週水曜日17:00に配信 @chichibu_railway



毎週水曜日17:00頃配信 @coanagatoro

編集部版もあわせてお楽しみください
#PALETTE編集部
誌面に掲載しきれなかった情報や、取材の裏話などをInstagramで投稿しています!ハッシュタグは「#PALETTE編集部」で検索!

Instagramで

PALETTE mini

冊子の特集をダイジェストで発信中!

秩父 番場通り

お芋の
スイーツ専門店

番場通りのレトロな街並みに馴染む、
新しいけれどどこか懐かしい

「芋菓子専門店」が4月24日オープン!



秩父芋菓子専門店

芋うらら

埼玉県秩父市番場町19-2 TEL.0494-53-9211



2022.4.24 SUN
NEW OPEN!

※店舗イメージ

第54回

きょうり ストーリー

沿線でかがやきつづける方に
インタビュー!

人と人のつながりで開いた
未来の扉

「母が淹れたサイフォン式のコーヒーに、父の焼き菓子添える、実家の喫茶店での景色が好きだった」と話す宏美さん。これは、東京都内のホテルで接客業をしていた宏美さん(ご夫婦がご主人の地元である深谷市に移り住むときに「いつかカフェをやりたい」と思ったきっかけのひとつ。)

自分たちのカフェが形のある未来として見えてきたのは、お気に入りのカフェのオーナーから「店を辞めようと思ってる」と聞かされた日。初期費用や家賃などを考えると不安も募り、手を挙げるか悩んでいると「焙煎機を譲ってくれる人がいる」という追い風の言葉が聞こえてきた。しかも、取引しているお客様も引き継がせてもらえるという好条件。「これは、やるしかない」と宏美さんの心が大きく動いた。

そうと決まったら、お店づくり。予算の都合から、自分好みだったカフェの内装と引き継いだもの、新しく迎えたもの、

と聞かされた日。初期費用や家賃などを考えると不安も募り、手を挙げるか悩んでいると「焙煎機を譲ってくれる人がいる」という追い風の言葉が聞こえてきた。しかも、取引しているお客様も引き継がせてもらえるという好条件。「これは、やるしかない」と宏美さんの心が大きく動いた。



「ignis coffee」を営む、
自家焙煎カフェのオーナー
竹下宏美さんにインタビュー
してきました!

お客様からの嬉しい声は、
プライスレス

料理担当のご主人のことを「深谷市で手に入る新鮮な食材を上質な調味料で調理するのが、彼のポリシー」「お客様に美味しく食べてもらうために、ただただ手間と時間をかけて仕込むのが信念の人」と話す宏美さん。そんな彼女は、選りすぐった豆を自家焙煎して、一杯ずつ丁寧にお客様に淹れるコーヒー担当。オープン前には、勉強会や合宿に参加して基礎を学び、今も日々研究中だ。

竹下 宏美さん
(ignis coffee 店主)

☞「ignis coffee」については
P2,3で紹介しています