

『ケーキ屋さん・カフェで働く人たち』

簗智 優子／著 ペリカン社（2015年）

みなさんにとってカフェとはどういう場所ですか。おいしいものを食べたい時や、友達とおしゃべりしたい時など、お気に入りの場所のひとつかもしれません。カフェで働く人というとパーティシエを思い浮かべる人が多いと思いますが、それ以外にもたくさん的人が働いていて居心地のよい空間を作ってくれています。お店を動かす人びとがどんなつながりを持ちながら、どう働いているのか。カフェでの仕事を見学してみましょう。



『珈琲店タレーランの事件簿』

また会えたなら、あなたの淹れた珈琲を』

岡崎 琢磨／著 宝島社（2012年）

京都の町の小さな純喫茶『タレーラン』。そこで理想のコーヒーに出会った主人公は、魅力的なバリスタ・美星に心をひかれます。彼女が得意なのはコーヒーをいれることだけではありません。とても頭がよく、店をおとずれる人々にまつわる不可解なできごとについて、するどい推理をします。謎を解き明かし、事件を解決していくうちに、距離が縮まっていく二人。しかし美星にはまだ、語れない過去があるようで……。



『おもてなし時空カフェ 桜井千鶴のお客様相談ノート』

堀川 アサコ／著 新潮社（2019年）

時間旅行者のための「はなぞのホテル」でアルバイト中の千鶴は、暗殺を逃れるため ITO（国際時空管理機構）の措置で現代にやってきた徳川綱吉が経営する犬カフェ「将軍カフェ」に出向することに。時空を超えてやって来るお客様は、何かしらの悩みを持っています。親身になってもてなすおチズと、さえない風貌だけどなぜかカッコイイ上さま。解決の糸口はもちろん「生類懐み」。歴史で習う悪政でなく、全てのモノへの優しさがカギなのです。



『家でたのしむ』

手焙煎(ハンド・ロースト)コーヒーの基本』

中川 ワニ／著 リトル・モア（2018年）

生のコーヒー豆は薄い灰色をしています。焙煎前のコーヒー豆はやわらかく、じっくり丁寧に火を通すことによって、乾燥してかたくなり、私たちの良く知るコーヒー豆の色になっていきます。本書は自宅でできるコーヒー豆の選別から、コーヒーを淹れる方法まで紹介しています。無類のコーヒー好きでなくても、きっと試してみたくなる楽しい一冊です。



『パリのカフェごはん』

荒井 好子／著 マイナビ出版（2015年）

パリの人気店20店舗のとっておきのレシピが50種類紹介されています。本場の味をお家で作って楽しんでみませんか？おしゃれでヘルシーなパリのおいしいがいっぱい詰まっています。日本では手に入りにくい食材は代用品が提示されているので作りやすくなっています。また、レシピだけでなく、パリの風景写真やフランスについての豆知識が載っています。遠い異国に思いを馳せながら食べる料理は格別です。



『難事件カフェ』

似鳥 鶴／著 光文社（2020年）

父から受け継いだ喫茶店プリエールで働く兄・季と元警官の弟・智。ある日、優秀な警官だった智に県警秘書室の直ちゃんが事件を持ち込んでいます。警察でも解決できない事件で、智にしか解決できないと言うが、理由があるのか智は事件に関わろうとしません。そして、なぜか兄の季が捜査することになってしまい、素人なのに事件解決に向けて直ちゃんと一緒に容疑者達に話を聞きに会いに行きます。事件は無事解決するのでしょうか？

