

[Yahoo! CREATORS] 2023年6月16日掲載 (発信: ヤフー株式会社)

CREATORS



2023年7月14日、トレンディカルチャー

【鎌倉市】賞味期限10分のポロネーゼ! 自家焙煎コーヒーも味わえる西鎌倉にオープンした「värma」



特定非営利活動法人 (NPO)

+ フォロー

「いつか行ってみよう、行ってみたい!」と思っていたお店ってありませんか?
改装工事している時から気になっており、お店の前を通るたびに何かのしゃべりかぶりで
きけるかな、どんなカフェなのだろうと思っていたら、オープンしたので行ってしまし
た。

例うと、猫前橋で牛丼から自家焙煎したコーヒーを提供しているカフェで、ポロネーゼの専門店
「BIGOL」とライセンス契約をしているメニューがいただけるとのこと。
今回は、今年の4月29日にオープンした「värma」をご紹介します。

「värma」とは



横浜キーンランド品川駅前から徒歩15分、西鎌倉駅に徒歩10分。



店内は黒を基調としたシックな内装で、アンティークな装飾画が飾られおしゃれな空間。

カウンターは3席と手帳2席があり、壁際にソファになっている2人掛けテーブルが4席と、テ
ラスに面した3人掛けのテーブルが1席。ゆったりとくつろげるスペースです。



お天気の良い日は外のウッドテラスへ。風が通って気持ちが良いです。テラス席はペットOKな
のでお散歩の途中に立ち寄れるのもいいですね。



コーヒーは¥500から、マドレーヌ(¥250)やチーズタルト(¥350)などのデザートも揃っており、
バスタは半端¥1,080/セット¥1,480からいただけます。

お腹を満たすランチの利用なら、バスタにサラダとスープと¥600のドリンクが付いたセットが
断然お得です。

賞味期限10分のポロネーゼ



ポロネーゼ(120g) ¥1,480 | 写真: 3.4.10.2023年7月14日撮影



テーブルに運ばれてきた瞬間、今にもこぼれ落ちそうにほど美しく盛り付けられたチーズに目を奪われ
れます。これは「グラナパダーン」という、マイルドで優しい味の効いたミルクチーズなチ
ーズ。一面ごとにかけて上げているためチーズとは味も香りも別格です。



フォークでチーズをかき分けると中から太い麺とコロコロとした角切りの牛肉が出てきました。ミートソース風のトマトをたっぷり使ったパスタを想像していましたが、本場イタリアのボロネーゼは肉とワインがメイン、肉の酸味を味わえる、肉料理のようなパスタです。

「ピコリ」という半パスタは、コシのあるモチモチとした弾力のある極太麺。フォークですくい上げると濃厚なソースとしっかり絡み合って幸せな気持ちになります。

豆ながらの製法で作られた半パスタを使用しているため、すくって振って戻ってしまうのさそう。賞味期限は10分！提供されたら早めに召し上がってください。とのことですよ。



サラダは仕入れの状態にもよりますが、鎌倉野菜が使用されています。シャキシャキとした食感と酸味の効いたドレッシングが食欲を刺激します。

ミネストローネは野菜がたっぷり具沢山！じっくり煮込んで野菜の旨みが凝縮されて濃厚ながらも優しい味わいです。おがずにおなりそうなお「食べるスープ」です。



薄めに抽出されたエスプレッソと濃厚なミルクが絶妙なバランスのカフェラテ。エスプレッソは酸味が無くクリアな味わいで、まるやかなミルクと合わせて豊かなコクを演出します。専門店でも飲むカフェラテの美味しさです。

自家焙煎珈琲豆を販売



自家焙煎珈琲豆を販売。写真：鎌倉市西鎌倉にオープンしたカフェ「värma」の店内の様子。



VIVA LA VIDA SHB (750g) ¥1,800



特別に生豆を焙煎するところを見せていただきました。実際にどうやって焙煎されているのか、間近で見るとはじめてのことと興奮を隠さながらカメラを向けました。

薄緑色の生豆が機械にかけられると、音を立て回転しながら熱処理によってだんだん茶色に変わり、甘い香りから深い香りへと変わります。

最初は乳濁で水分を飛ばし、高圧で一気に仕上げられるのだそう。コーヒー好きにはたまらない素晴らしい焙煎と良い香りが店内に広がります。



昔のピフォーアフターも美味しいですね。焙煎したての音は聞いて見ると、今すぐ飲みたい!と思いましたが、焙煎直後の音は炭酸ガスを放出するため、「ガス抜き」というプロセスが必要なのだそうです。

3~4日後が飲み頃となり、「本日のコーヒー(4800)」として提供されます。

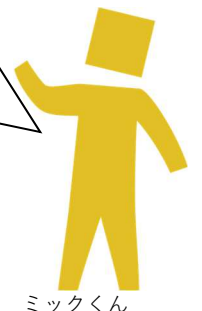


本格的なコーヒーが飲めて本格的なパスタも食べられる素敵なお店を見つけました。お散歩の途中に立ち寄るのにピッタリ。「värma」であなたのカフェタイムを過ごしてみたいかがでしょうか。

*掲載時の内容です。メニューや価格、営業時間等の変更の可能性がありますので、お出かけの際は最新情報をご確認ください。

■店舗
住所 鎌倉市西鎌倉1-1-13 1階
営業時間 10:00~19:00
定休日 火曜日
電話番号 0467-90-0003
駐車場 無 近隣のコインパーキングをご利用ください。

4月に鎌倉市西鎌倉にオープンしたカフェ「värma (ヴァルマ)」では生豆から焙煎したコーヒーを店内やテイクアウトでお楽しみいただけます。また、パスタなどのお食事メニューやケーキなどもご用意しています。本件が、Yahoo!JAPANのCREATORSに掲載されました。掲載サイト <https://creators.yahoo.co.jp/satomi/0100499817>



ミックくん