

食材の加工にもこだわった ムダのない循環型カフェ



創業60余年のお茶の老舗・おづつみ園が、日本茶の素晴らしさと正しい食の在り方を未来に伝えるべく、本格的カフェをオープンしました。

春日部駅西口から歩いて約5分、隠れ家のような落ち着いたカフェです。日本茶のエキスパート、接客のプロ、食の専門家が力を合わせて最善の美味しさを提供します。

お茶がおいしいのはもちろん、お茶に合うお菓子や抹茶味の自家製スイーツ、無添加のお茶漬やカレーのお食事メニューなど、充実のラインナップでお待ちしております。



事業紹介

店内は和風の落ち着きと北欧風の明るい空間が広がります。店名は「はる・なつ・あき・ふゆ」から一文字ずつとって名付けました。和のしっとり感が漂う外観とは一変して、店内は木材の種類や家具・雑貨にもこだわった北欧風のインテリアで車椅子やベビーカー等のバリアフリーにも対応しております。

高い吹き抜け天井とこじんまりとした空間は、ゆったり落ち着いたお茶やお食事をお召し上がりいただけます。

お子様連れのお母さんにも、ゆっくり食事やお茶を楽しんでいただけるようにソファスペース(要予約)も用意しております。



お茶をアレンジしたスイーツの数々

抹茶をたっぷり使用した自家製スイーツと日本茶は相性抜群！季節ごと変わるオリジナル自家製スイーツをお楽しみください。

お茶屋特製のお茶漬け!

「お茶屋さんのお茶漬け」は、天然だしを焙じ茶でじっくりと煮出しました。5種類の薬味のついた身体にやさしい無添加のお茶漬けで、お好みでご飯にお抹茶をお掛けしています。

新鮮野菜たっぷりのお食事メニュー

はなあゆサンドや無添加カレーには、地元の新鮮野菜をたっぷり使用しています。地元野菜の小鉢やスープと共に、おづつみ園の自慢のお茶とよく合うメニューです。



食品ロス削減のために

「作りすぎない・残さない・ごみを出さない」

カフェはなあゆでは、

「作りすぎない」「残さない」「ごみを出さない」

工夫で、食品ロスの削減に積極的に取り組んでいます。

地元の新鮮野菜も、味付けして作りすぎてしまうもったいないことに。サラダ用に用意した生野菜は直前まで味付けしないので、残っても店自慢の「野菜たっぷりスープ」に変身します。日替わりの「まかない野菜スープごはん」はスタッフおすすめの逸品です。

また食べ残しや茶殻などの生ごみはコンポストを利用して「たい肥化」しています。どうしても発生してしまう毎日の生ごみを肥料として活用することで、マイナスをプラスに転換しています。

カフェに隣接する「おづつみ園」では、環境とお客様の健康にも配慮したお茶づくりを行っています。自家茶園での栽培では、農薬や化学肥料を控えて、飲料メーカーから出るコーヒー豆の搾りかすや豚のふん、もみ殻などを原料にした有機肥料を使っています。

お茶を通じて地域と繋がり、お茶のよさを地域の人に知ってもらいたいと思い、茶摘み体験などのイベントも長く継続しています。



P.59を
見てね



おづつみ園カフェはなあゆからのメッセージ

当店では、食品の無駄をなくすこととお客様に喜んでいただけることを同時に達成し、地域の環境づくりに貢献できるよう、食品ロスの削減に取り組んでいます。

あえて「ランチタイム」を設定せず、営業時間中はいつでもお食事を提供しています。「ランチタイム」にあわせて食品の加工や仕込みをせず、食品の無駄が出ないようにすることで、コスト削減にもつながっています。

いつ来ても食事ができる当店は、遅めの昼食を楽しむ若い方、仕事に追われてランチタイムを逃した方、早目に夕食を召し上がるご高齢の方など、多くのお客様にご利用いただいております。あえて時間を区切らずにいつでも食事を提供することで短時間に集中せず、混雑と忙しさの緩和にもつながっています。

今後も、お客様に喜んでいただける健康な料理や店舗空間を提供して参ります。