



GarageCafe ネコジタ [ガレージカフェ ネコジタ]

井澤 日向汰 / 淳子

IZAWA HINATA / JUNKO

2020年 10月

GarageCafe ネコジタをオープン

市内加納に昨年オープンした「ガレージカフェ ネコジタ」。倉庫をリノベーションして始めたというカフェの入口を開けると、ハイネケンやコロナビールの瓶を利用した照明、アメリカの高級車キャデラックの後部シートを利用したソファなど、こだわりの内装と外観の落ち着いたイメージとのギャップにいつの間にかワクワクしてしまう。ニューヨーク州郊外のブルックリン地区をイメージしたという店内は、テーブルごとにコンセプトが異なる。色や形の違うテーブルや椅子、ソファなど、ちょっぴりワイルドでアンティークな雰囲気のモノがあふれ、遊び心満載の空間が広がっている。

カフェを始めたのは共に調理師の資格を持つ、井澤日向汰さんと母の井澤淳子さん。「元々祖父の家の敷地で母の実家。ここは電気工事用の作業車などを収納するガレージだったんです」。

日向汰さんは、長く飲食の仕事に携わっていた母の淳子さんの影響を受け、子供の頃から同じ道に進もうと決めていた。専門学校を卒業後、調理師として働き、いつか店を持つことが目標だった。3年前にこの倉庫が使われなくなり、県外

から地元に戻った日向汰さんは空いた倉庫を活用して店を始めると決めた。

「店を持ちたいと言っていた母の夢も叶えられるし、こんな時代だからこそやりたいこと、やれることをやっというところ考えた」という。

「カフェというと女性が行くイメージが強いですが男性でも気軽に立ち寄れる店にしたかった。メニューも母と二人で試行錯誤しながら、アメリカっぽいものがないねと最終的にハンバーガーに行き着いた」とほほ笑む。

土・日限定のネコジタバーガーは、野菜のピーツを練り込んだオリジナルのパンズから手作り。大きなハンバーガーにはピック代わりにナイフが刺さった写真がSNSなどでも話題になっている。デザートには、ほろ苦なカラメルソースが懐かしい「大人プリン」やゴルゴンゾーラチーズを使った「バスク風チーズケーキ」も並び、こだわりのコーヒーは空気圧で抽出するエアロプレス方式。オレンジジュースやコーラなどはレトロ瓶のまま提供するなど懐かしさと遊び心がちりばめられている。

仕事をする上で母は、親というよりは相棒で師匠のような存在、という日向汰さん。平日のランチは二人で相談しながら、パスタや中華、タイ料理など様々なジャンルの「気まぐれランチ」が登場する。

内装もメニューも一つひとつ、二人のこだわりを取り入れながら、あまり考えつかないようなおもしろいこと、お客さんに楽しんでもらえる店を目指していきたいと前を向いた。



お問い合わせ

GarageCafe ネコジタ

柏崎市大字加納5916

TEL 0257-41-6867

営業 11:00~16:00 (月~水)

10:00~15:00 (土・日)

*ランチは11:00~14:00

休 木・金・不定休あり



Instagram