

志木で過ごすカフェ時間

忙しい毎日の中で、ほっとひと息つける時間は心を豊かにしてくれます。市内には、こだわりや個性を大切にしながら訪れる人を温かく迎えてくれるカフェが多数あります。

その中からこだわりの商品とともに心地よい時間を提供する4店舗の紹介と店主の想いをお届けします。

ちょっとひと休み、ほっとひと息

カフェドットソー

cafe.so

cafe.soは、令和5年8月にオープンしたソフトクリームとコーヒー、焼き菓子を気軽に楽しめるカフェです。オーナーは幼いころからソフトクリームが大好きで自分のお店を持つことに憧れがあったことやソフトクリームを食べたいと思ってでも気軽に食べられるお店が少ないと感じたことをきっかけにお店をオープンしました。

白と水色を基調とした店内は、ソフトクリームを連想させるような優しくポップな雰囲気です。店内に並ぶマフィンやシフォンケーキなどの焼き菓子とチーズケーキはすべてオーナーの手作りのです。

おすすめ商品のコーヒーフロートは、口当たりが滑らかで濃厚な味わいのソフトクリームと、酸味とコクのあるコーヒーを組み合わせ、濃厚かつすっきりとした後味になっています。

こだわりのメニューと心地よい空間を、ぜひ一度体験してみてください。



▲コーヒーフロート



▲ソーダフロート



▲オレオクッキーマフィン



▲チーズケーキ



▲マンゴーパフェ



▲Instagram

住所 本町4-11-3
営業時間 11時～17時
定休日 火・水曜日

Q 志木市の魅力は？

一度訪れたお客さんが話をしに気軽に立ち寄ってくれたり地域とのつながりが強く、温かい人が多いと感じています。

Q 商品へのこだわりは？

おいしいソフトクリームを手頃な価格で楽しんでもらうことです。また、コーヒー豆は、大阪の焙煎所から取り寄せており、ソフトクリームの甘さに合うように厳選し提供しています。そのほかにも「抹茶ラテが飲みたい」などのお客さんの声を元に商品を開発しています。

Q どんな時間を過ごしてほしい？

地域の皆さんが笑顔になれるひとときを過ごしてもらえたら嬉しいです。ぜひ、お待ちしております。

Q お客さんへメッセージ

ちょっとひと息つきたい時、ソフトクリームが食べたいと思った時に気軽に立ち寄ってもらえたら嬉しいです。

もちもちのベーグルで毎日にわくわくを

GEs BAGEL WORKS

GEs BAGEL WORKSは、国産小麦と天然酵母を使用し
た身体に優しいベーグル専門店です。

オーナーの中村梢さんは、もともと自宅でパン教室を10
年ほど営んでいましたが、ベーグル専門店を開きたいとの
思いから令和6年に朝霞市にオープンし、その後令和7年に
志木市へ移転しました。

店内に入ると20種類以上のベーグルがずらりと並んでお
り、その光景は圧巻。ベーグル以外にもキッシュやサンド、
スコーンも販売しており「どれにしようかな」と心が弾みます。
店内の奥にはランチなどを楽しめるスペースがあり、あたた
かい木のぬくもりと間接照明の柔らかな明かりに、自然
と心がリラックスするようなゆったりとした時間が流れる空
間です。

この日注文したのはリヨン風サラダとサバカレーベーグル
ホットサンドのランチセット。サラダは山盛りのレタスに卵
やベーコンなどが乗っていて食べ応えがあり、ホットサンド
は、外がカリカリで中はもっちりとしていて、とろけたチー
ズにカレーの香りが食欲をそそります。小麦の甘さとサバカ
レーやチーズの塩味が組み合わせあった風味豊かな味わい
でした。

もちもちベーグルやホットサンドなどで心も身体も満たし
てみませんか。



▲サバカレーベーグルホットサンド、リヨン風サラダ



▲人気商品の塩バターベーグル



▲Instagram

住所 本町1-1-68
営業時間 11時～16時
定休日 日～火曜日



▲手前から時計回りに、オレオホワイトチョコ、プレーン、スモークチーズ、メロンベーグル

Q 志木市の魅力は？

志木に昔から住んでいるお客さんが何度も通ってくださり、新しく志木に加わったお店でも自然に迎え入れ、応援してくれる地域の温かさです。

Q 商品へのこだわりは？

国産小麦と天然酵母を使用し、一晩じっくりと発酵させた生地は、もっちりとした食感と小麦本来の甘さを感じることができます。また、添加物の使用をできる限り抑えることで身体に優しい商品を提供することにこだわっています。

Q どんな時間を過ごしてほしい？

朝食やランチ、おやつなど日々のさまざまな場面でベーグルを楽しむことで、毎日のくらしが豊かになるような時間を過ごしてほしいです。

Q お客さんへメッセージ

当店ではベーグル、サンド、スコーンのほか、店内ではランチやドリンクも提供しています。

店内に並ぶさまざまな商品の中からその日の気分合った商品を選ぶ楽しさを感じていただき、わくわくしながら訪れてもらえたら嬉しいです。

一杯のコーヒーで地域をつなぐ

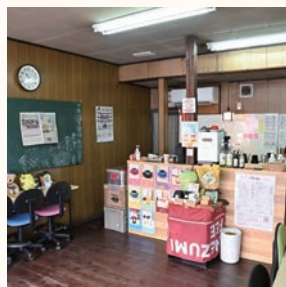
ハリネズミコーヒー

ハリネズミコーヒーはNPO法人ふんばりが運営するテイクアウト専門のコーヒー店です。代表理事の岡田大輝さんが、地域のマルシェや縁日でコーヒーやジュースを販売していたところ、お客さんから非常に好評だったことから近所の人や通りかかった人が立ち寄って、ひと息つける「地域の居場所」をつくりたいと考えたことがはじまりでした。令和7年に柏町にNPO法人の事務所を開設したことをきっかけに同年11月に事務所横にハリネズミコーヒーをオープンしました。

店内は、趣のある床板や黒板など、小学校の教室を思い出させるような懐かしい雰囲気です。

人気商品はハンドドリップコーヒーで、好みに合わせておすすめ一杯を提供してくれます。この日注文したのはコスタリカ産の豆を使用した深煎りコーヒー。香り高く、苦みと酸味を同時に感じられる味わい深い一杯でした。そのほかにもレモネードやいちご牛乳などのソフトドリンク、ホットドック、コーヒー豆なども販売しています。

ぜひ、あなただけの一杯を見つけてみてください。



▲ハンドドリップコーヒー



▲ホットドック



▲マスコットのふんばり君



▲世界各地から厳選したコーヒー豆



▲塩キャラメルラテ



▲地域のマルシェでの一枚



▲いちご牛乳



▲Instagram

住所 柏町1-11-9 (志木法務局前)
営業時間 10時～17時
定休日 土・日曜日、祝休日 (不定期)

Q 志木市の魅力は？

当店のお客さんは、とてもいい人で優しい人が多く、お店を通じて顔見知りが増えていくこと、地域の人との距離が近いことに魅力を感じます。地域に根差した小さなお店を住民の皆さんが温かく見守り、応援してくださるところも志木市の良さだと思います。

Q 商品へのこだわりは？

産地や精製方法などが明確に管理された、品質が確かなコーヒー豆を使用しています。注文を受けてから豆を挽いてハンドドリップすることで、挽きたての香りと豆本来の風味を楽しんでいただけるようにしています。また、コーヒー以外の商品には自家製シロップを使用したり、店内で調理することで手作りの味わいにこだわっています。

Q どんな時間を過ごしてほしい？

忙しい毎日の中で、コーヒーを受け取るまでの時間も含めて、少し気持ちがゆるみ、前向きになれる時間を過ごしてほしいです。お客さんとの会話を大切にしながら、一人ひとりの好みやその日の気分にあった一杯をご提案し「また寄りたい」と思ってもらえる温かな場所になればと思っています。

Q お客さんへメッセージ

ハリネズミコーヒーは、地域の皆さんが気軽に立ち寄り、おいしいコーヒーでほっとひと息つける場所を目指しています。コーヒー以外にもその日の気分合う一杯をご提案します。散歩やお買い物の途中に、ぜひお気軽にお立ち寄りください。

きらきら星

きらきら星では、山梨県北杜市の蔵元が作る天然氷にこだわり、ふわっとした口どけのかき氷を提供しています。

オーナーの齋藤瑞恵さんは、もともと約20年間不動産会社で勤務していましたが、子どもが生まれたことをきっかけに「自分でお店をはじめたい」と強く思うようになり、山梨の蔵元まで何度も足を運び、削り方などを学んだ後、令和5年7月に念願のかき氷店をオープンしました。

夏の暑さが厳しく、長く続く埼玉だからこそ、多くの人に喜んでもらえるかき氷店をつくりたいという思いだけでなく、将来的には持病のある子どもといっしょに働ける場所をつくりたいという思いも、お店をはじめた大きな理由のひとつです。

人気商品であるいちごのフロマージュは、削り出し天然氷に果肉たっぷりのいちごソースと練乳、マスカルポーネの生クリームがトッピングされています。いちごの果肉の甘酸っぱさにマスカルポーネクリームの濃厚かつ上品な甘さ、天然氷のふわトロ食感が口の中でほどけ合う極上の味わいです。そのほかにも店内では、オムライスや手作りパンなどを提供しており、秋には、カシスドショコラ、黒蜜きな粉、梨カシス、抹茶ティラミスのかき氷なども販売しています。

五感で楽しむ一杯を味わいに、ぜひ足を運んでみてください。



▲ベーグルランチ



▲特製オムライス



▲日替わりベーグル

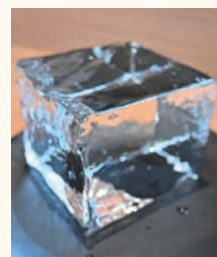


▲いちごのコロネ（春限定）



▲Instagram

住所 上岡4-6-27 志木ハイデンス1階
営業時間 11時～16時30分
 (ラストオーダー：16時)
定休日 7～8月：月曜日（不定期）
 9月：月曜日 10～6月：月・火曜日



▲いちごのフロマージュ



▲カシスドショコラ



▲抹茶ティラミス

Q 志木市の魅力は？

志木市はお客さんとの距離が近いことが大きな魅力です。何度も足を運んでくださる常連のお客さんや、口コミを見て来店して下さるお客さんとの出会いが、お店を続ける活力になっています。

Q 商品へのこだわりは？

山梨県北杜市の蔵元から仕入れる「天然氷」を使用し、氷の削り方を工夫することでふわっとした口どけに仕上げています。

Q どんな時間を過ごしてほしい？

日常の慌ただしさや忙しさを少し忘れ、心がほどけるような時間を過ごしていただけたら嬉しいです。

Q お客さんへメッセージ

一杯のかき氷が、家族や友人、大切な人との夏の思い出の一つになれば、これほど嬉しいことはありません。暑い夏にふと思い出していただけたらような志木市の夏の風物詩になればと思います。