

Fried Green Tomatoes Co., Ltd.

Date of Issue : May. 9, 2022

Page Total : 3



MINAMIMACHI COFFEE

江戸の風情を今に伝える 蔵の街のお休み処。
美味しいドリンクとやきいものカフェ
【MINAMIMACHI COFFEE】4.29 オープン！

フライドグリーントマト株式会社：東京都港区 は、2022 年 4 月 29 日（金）埼玉県川越市に MINAMIMACHI COFFEE（ミナミマチコーヒー）をオープンいたしました。



“ミナミマチ”とは、江戸の頃に名づけられたといわれる古い町名。

その昔 市が開かれ 活況を呈したこの場所で、当時の風情に想いを馳せつつ、いまの賑わいも愉しみながら、ほっと一息ついていただける “お休み処” にしたい。そんな思いからこの名前をつけました。

FriedGreenTomato

大きな暖簾を配した風情あふれるファサードをくぐると、グレーを基調としたスタイリッシュな空間が広がります。インパクトのある焼き芋のスクリーン、趣のあるショーケースにブラックタイル、祭りをイメージした天井照明の組み合わせ、また奥へ進むと、川越の街並みをイメージしたアートワークが壁面にぐるりと描かれ、斬新でありながら、ほっと一息つける落ち着いた空間となっています。



メニューはドリンクと焼き芋のみの極シンプル構成ですが、それぞれにこだわりを詰め込んだレシピでお作りしています。

特におすすめは、芋川との共作による『やきいもラテ』。じっくりと甘さを引き出したやきいもと、ミルクのみで作った、素朴でありつつリッチな味わいのMINAMIMACHI COFFEE でしか飲めないオリジナルメニューです。

そのほか、コーヒー・カフェラテ・オレンジティをはじめとしたスタンダードなメニューや、ほうじ茶ラテ・ジンジャーラテなどのラテメニュー、また店内抽出のエスプレッソや抹茶を使ったシェイク、フルーツたっぷりのスムージー、生ビールやフレッシュフルーツを浮かべたスパークリングワインもご用意しております。



MINAMIMACHI COFFEE のもうひとつ顔である“やきいも”は、【芋川 (いもかわ)】をショップインショップとして迎え、専門店の味を提供。最新のスチームコンベクションオーブンを導入し温度・湿度を絶妙に管理しながら焼き上げるお芋は、昔ながらの焼き芋とはまた違った美味しさです。

焼きあがりの時間には、店頭にふんわりとお芋の香りが。お芋はすべて店内で焼いておりますので、時間を合わせてご来店くだされば、焼き立てをお召し上がりいただけます。

Fried Green Tomato

また芋川では、お芋の美味しさを追求するべく「ねっとり系」「しっとり系」「ほくほく系」の3種類をラインナップ。時期ごとの様々な品種をお楽しみいただけます。

温かいやきいもはもちろん、焼き上げてから一晩じっくり熟成させた冷やし焼き芋、

さらにザラメを香ばしく炙ったブリュレなど、食べ方のバリエーションも豊富。

芋どころ川越でぜひ“やきいも”の新たな境地を体験してください。

芋
川
IMOKAWA



【店舗情報】

店舗名：MINAMIMACHI COFFEE（ミナミマチコーヒー）／芋川（イモカワ）

住 所：埼玉県川越市元町 2-1-3 小江戸横丁 1F

電 話：049-227-6727

営業時間：9：00～20：00

Please post with #MINAMIMACHI_COFFEE

取材等のお問合せ-----

フライドグリーントマト株式会社

電話：03-6434-0434 / fgt@friedgreentomato.co.jp

FriedGreenTomato