



TEAM NEXT  
YONEZAWA

## ◆このりんごあめ、ナめてもらっちゃ困る

よってって CAFFE (館山 694-7)

営業時間  
テイクアウト：10時～17時30分 ※季節によって  
店内：11時～17時30分 時間の変動あり  
1～5月、7月～8月：水曜日定休  
6月、9月～12月：不定休



▲よってって CAFFE ▲よってって CAFFE  
ホームページ の取り組み



艶のあるルビー色が食欲をそそる。噛むと、パリッとしたあめの食感が楽しく、甘みと酸味が調和したりんご果汁が口の中にあふれ出る。あまりの美味しさに、インタビューを忘れて食べる場面も。(筆者レポ)



よってって CAFFE  
代表  
中山純子さん

広報・企画  
高橋美邑さん

株式会社 NOC  
代表取締役  
中山城樹さん

### Point

館山りんごを別の視点から味わってほしい。ここでしか出来ないやり方で提供する

## 果樹園直営 自社栽培フルーツを使ったスイーツが自慢の CAFFE

りんごをはじめ、様々な果樹が広大な面積を占める館山。市役所から喜多方方面に車を走らせると、左手にオシャレな建物が姿を現す。中山果樹園が直営する、りんごあめのオブジェが目印の「よってって CAFFE」。自社果樹園で育てたフルーツを使った手作りスイーツが自慢だ。「作った果物を生食以外で表現したい」という思いから、2019年に CAFFE をオープン。2023年には全面リニューアルし、白を基調とした、木の温かみ溢れるくつろぎの空間を設えた。

「よってって CAFFE」のこだわりは、生食としても商品になる品質の果物を使ったスイーツづくりだ。そのままでも美味しい果物にひと手間加えることで、果物の美味しさを極限まで引き出している。規格外品も、オリジナルのシードル<sup>\*</sup>やジュース造りに使い、余すことなく活用している。自分の手で育てたフルーツだからこそ、味や香りの特徴を完璧に把握し、果物に合わせた加工ができる。イチオシは、米沢の味のABCのAである館山りんごを使ったりんごあめだ。9月から3月まで、7種類のりんごを品種ごとの旬に合わせて提供するため、時期によって違うりんごが楽しめる。あめも、りんごに合わせて味を変えると徹底したこだわりを持つ。りんごあめ以外にも、旬のフルーツをふんだんに使ったかき氷も自慢だ。自社フルーツを使うため、価格を抑えて提供できる。例えば、さくらんぼかき氷はさくらんぼを50個も使って税込1,800円(取材時)だ。

## 自分の目が行き届く範囲で1つ1つに100%の力を注ぐ

店名の由来は、果樹園の直売所に来てもらって、そのついでに「よってって」欲しいとの思いから。しかし、CAFFEが人気を博した結果、CAFFEに来た人が直売所に「よって」いく流れになっていると言う。人気に対して生産が追い付いていないが、あるこだわりから、生産規模をこれ以上拡大する予定は無いと中山さんは話す。「生産から販売まで、自分の目が100%届くようにしたいです。これ以上大きくすると、果物の1つ1つに100%集中できなくなります。自分としては、それは無責任だと思います。実は、同じ理由からウチはJA(農協)に出荷せず、基本的に直売だけです。昔、東京の市場を視察したとき、青森県産りんごが立派な陳列棚で売られていたのに、館山りんごが段ボールや袋に入ったまま地べたに並んでいるのを見ました。あれは、色々と思うところがありましたね」

最後に、CAFFE 開業時からのスタッフで、広報・企画を担当する高橋さんに話を聞いた。「アットホームな雰囲気のカFFEです。一度『よってって』もらえれば、お店の雰囲気や中山さんの思いを感じ取っていただければと思います。気に入っていただけると嬉しいです」

## 「米沢市役所 TEAM NEXT YONEZAWA」の取り組み

米沢市役所が取り組む米沢品質向上運動の具体的な取り組みとして、市役所への満足度調査「市役所あるあるアンケート」を募集しています。右の二次元コードから米沢市役所 TNY のページに進めますので、そちらのコメント欄に米沢市役所を利用してお気づきの点などをご記入ください。

関係各課で情報を共有し、より良い市役所を目指してまいります(原則としてコメントへの返信は行いませんのでご了承ください)。



TEAM NEXT  
YONEZAWA



※シードル：りんごの発泡酒