

公園を拡張したようなカフェベーカリー「Parklet（パークレット）」 1月20日（木）日本橋にグランドオープン

焼きたての天然酵母パンと地球環境に配慮したコーヒーを提供

株式会社 Terrain（代表：Max Houtzager、岡 雄大）は、2022年1月20日（木）日本橋小舟町の堀留児童公園に隣接した SOIL Nihonbashi（ソイル 日本橋）1階に、カフェベーカリー「Parklet（パークレット）」をグランドオープンしました。

Parklet は、サンフランシスコで人気を誇るベーカリー、タルティーンベーカリー（Tartine Bakery）を担うタルティーンレストラングループの経営に携わったケイト（Kate Jaksich）と、カリフォルニアキューイジーヌを確立した名店、シェパニース（Chez Panisse）で経験を積んだジェイジェイ（Jerry Jaksich）が監修した天然酵母パンや、こだわりの農家さんから仕入れた野菜を使った食事、地球環境に配慮したコーヒー、ナチュラルワインなどが楽しめるカフェベーカリーです。「日本で本当においしいサワードウブレッドの店を作りたい」という思いのもと始動しました。



(Photo: Max Houtzager)

Parklet Instagram : <https://www.instagram.com/parkletbakery/>

◆Parklet について

隣接する堀留児童公園側に大きくガラス張りの窓を配し、公園の木々を眺めながら食事を楽しむことができる店内には、ケヤキの大木で造られた大きなテーブルを設置し、キッズ席もご用意しています。店内奥にはギャラリースペース「堀留画廊」を設けており、アーティストの作品を展示しています。また、カウンター横のグロサリーでは、自家製のジャムやナチュラルワインを購入することもできます。

店名の「Parklet (Park-let / パークレット)」は小さな公園、憩いの場、坪庭を意味します。カフェバーと公園との接面に家具やアートを設置することで、公園の一部のような公共性の高い空間として利用される場所になって欲しいという思いを込めています。



エントランスから見えるワインやビールセレクション



自家製ジャム、ボトルワイン、ビールが並ぶショーケース



湾曲したガラスケースが象徴的な店内



ギャラリー「堀留画廊」では、高橋ヨーコらの作品を展示中

◆提供メニュー

パン・食事

ジェイジェイとケイトが愛する伝統的なカリフォルニアのベーカリー文化を表現し、地域で働く人々や子ども連れの家族までおいしく安全に召し上がっていただけるパンや料理を朝から夕まで終日提供します。

天然素材を使用した「パークレットカントリーブレッド」は、ごま・オリーブ・生姜とフルーツなど多様な種類を揃え、表面はカリカリ、中はもちもちとした食感で、程よい酸味やジューシーさを楽しめます。

カフェスペースでは、パークレットカントリーブレッドを使用したオープンサンドイッチ、こだわりの農家さんから仕入れた野菜を使用したサラダやスープなど、素材の味を優しく引き出すメニューを多数ご用意。そのほか、バナナブレッド、スコーン、クッキーなど多数のペストリーをご用意しています。

[パン]

パークレットカントリーブレッド (小・大)

ごまパン、オリーブパン、レーズンパン、チーズパン、生姜とフルーツのパン、くるみパン

[ペストリー]

バナナブレッド、さつまいもとホワイトチョコレートのマフィン、カレンツとローズマリーのスコーン、ジンジャースコーン、シナモンロール、オートミールクッキー、ピーナッツバター味噌クッキー、パークレットビスコッティ



ジンジャースコーン



自家製リコッタチーズとゆずカードのトースト



アボカドトースト



シーザーサラダ

コーヒー (Overview Coffee)

栽培方法を見つめ直し、土壌の再生と気候変動問題の解決へ寄与することをミッションにポートランドで発足したスペシャルティコーヒーロースター Overview Coffee の日本焙煎所（広島県尾道市瀬戸田）で焙煎されたコーヒーを提供します。

環境保護に情熱を燃やすプロスノーボーダー Alex Yoder によって設立された Overview Coffee は、地球温暖化の抑制に対して最も効果的と言われるリジェネラティブ・オーガニック農法、または同農法に切り替えを検討している農家によって生産された豆を専門に扱っています。

Overview Coffee Japan WEB サイト : <https://overviewcoffee.jp/>

Overview Coffee Japan Instagram : <https://www.instagram.com/overviewcoffeejapan/>

ナチュラルワイン・クラフトビール・グローサリー

店内では、食事に合わせて厳選されたナチュラルワインやクラフトビールを終日お楽しみいただけます。また、ボトルでのワインやビールのテイクアウトや自家製のグラノーラ、ジャム、ナッツバターも取り揃えております。

◆Parklet 監修 ジェイジェイ (Jerry Jaksich) とケイト (Kate Jaksich)

JJ (Jerry Jaksich)

サンディエゴ大学で心理学の学士を取得した後、英語教師として北海道に滞在。2008 年からはバークレーにある Chez Panisse にて自然食材への愛情や FARM TO TABLE の精神を学ぶ。その後 Chez Panisse 時代の同僚とともに人気レストランである Ramen Shop をオークランドに開業。

Kate Jaksich

カリフォルニア料理アカデミーでカリナリー・アーツを、カリフォルニア大学バークレー校で言語学を専攻。サンフランシスコの Lulu、The Fifth Floor、Delfina、The Slanted Door、Bar Tartine などを中心にレストランのサービスとマネジメントを経験。

2019 年以降は夫婦で日本へ移住し、カリフォルニアベイエリアのフードカルチャーを持ち込むべく、札幌中央区にバターミルクフライドチキンサンドイッチ専門店の Baby J's を開業。Parklet Bakery の開業に合わせて東京へ移住し、Baby J's も東京での進出を狙っています。



ケイト、ジェイジェイ、石井雅美 (マネジャー)

◆Parklet 概要

- ・名称 : Parklet (パークレット)
- ・住所 : 東京都中央区日本橋小舟町 14-7 1F
- ・アクセス : 東京メトロ銀座線三越前駅徒歩 7 分、東京メトロ日比谷線人形町駅徒歩 6 分
- ・営業時間 : 8 時 30 分～16 時 30 分
- ・定休日 : 日曜・月曜
- ・Instagram : <https://www.instagram.com/parkletbakery/>

◆株式会社 Terrain について

Terrain は、「食」の観点から自然と人と文化の持続的な共存関係を目指すコレクティブです。同じ価値観や目標を持つ生産者、シェフ、バリスタ、醸造家といった食に携わるあらゆる専門家たちが集い、その地を深く理解し、自然環境の保全と文化の発展方法を追求することで、新たな多様性を後世に残すことが出来ると考えます。

- ・会社名 : 株式会社 Terrain
- ・所在地 : 京都市左京区岡崎東福ノ川町 10 番地
- ・設立年月日 : 令和 2 年 10 月 9 日
- ・WEB サイト : <http://www.terrain-projects.com/>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/terrain_projects/

詳細情報、ご取材などにつきましては下記お問い合わせ先までお願い申し上げます。

株式会社 Terrain

Email : info@terrain-projects.com
