

会員のひろば

限定販売のコピコピブレンドアイスコーヒーリキッド販売中！



自家焙煎珈琲 copicopi

- ◆代表：佐藤雄一郎（マスター / 焙煎士）
- ◆住所：館林市新宿 1-3-7
- ◆TEL & FAX：0276-51-9032
- ◆営業時間：10:00 ~ 18:00
（祝日は16時）
- ◆定休日：日曜日、土曜日（不定期）
＊夏季休業あり

直焙煎珈琲copicopiは2016年オープン。一袋ずつ丁寧に手焼き焙煎したコーヒー豆の販売所にカフェを併設し本格的な焙煎珈琲が飲めると評判の店。マスターで焙煎士の佐藤代表と奥様の早苗さんがハンドドリップでじっくり淹れてくれる。仕入れるコーヒー豆は生産地、品質まで担保されたもの。それは生産者の顔まで分かるほどだ。もとも同店があった場所は佐藤代表の祖父が営んでいた金物屋の跡地で空き家だった。この空き家を手に入れ家族で館林に移住し同店を立ち上げた。同店では現在市内で開催されている「激グルメ総選挙」に「レ

モンスカッシュ・フロート」（650円）でエントリー。常連さんのアイデアで完成したという。国産無農薬レモンと自家製のレモンシロップを使いアイスに乗せた暑い館林にはピッタリの一品。またcopicopi監修・開発した、オリジナルで限定販売のコピコピブレンドアイスコーヒーリキッド（写真）も販売中。焙煎士の代表が、香りがよくコクもあるがごくごく飲めるように、このリキッド用に焙煎したものだ。昨年は早々に売り切れになったという。店では試飲もできるのでぜひ味わってほしい。



唐揚げテイクアウト専門店「鳥あえず ブランチ」オープン！



鳥あえず ブランチ

- ◆代表：島田 織滋
- ◆住所：館林市大谷町1030-9
- ◆営業時間：11:00 ~ 19:00
- ◆定休日：日曜日
- ◆本店住所：館林市緑町1-30-1
田中ビル1-B
- ◆TEL：0276-51-8014
- ◆営業時間：（1時間前にフードラストオーダー）
日～木 17:00 ~ 23:00
金・土 17:00 ~ 24:00
- ◆定休日：水曜日
- ◆Instagram：toriaezu_00



串焼き・おでん・食事「鳥あえず」は2025年8月にテイクアウト専門店「鳥あえず ブランチ」をオープンする。場所は館林市大谷町の郵便局がある場所。メニューは「唐揚げ」500円～、唐揚げ弁当750円～など。まずは少ないメニュー数から始め売れ行きを見てメニューは追加していく。もとも本店ではテイクアウトは行っておらず、お客の要望や、日中の売り上げ確保、いいタイミングで居抜き物件が見つかったことなどが重なりオープンに繋がったという。本店は「安くてみんなで楽しく飲めるところ」

をコンセプトにしたお店。同店はその店名の通り、焼き鳥や唐揚げ、鳥のゆでレバ刺しなど鳥料理がメイン。リーズナブルなお値段だが和食を学んだ島田代表のしっかりとした技術が反映されたメニューが並ぶ。テイクアウト専門店を立ち上げるにあたり、本店とは異なるレシピにしている。本店の唐揚げは「おつまみ」としてお酒に合うようにシンプルに飽きのこない味付け、ブランチでは「ご飯に合う」味付けにしている。料理人として代表のこだわりを感じる逸品だ！

