



人気のパンケーキ、クラシックキャラメル。塚田さんのもち麦をカフェで挽いてパンケーキに入れている

自家焙煎のコーヒー豆で一杯ずつ丁寧に淹れる
ホシカワカフェ

鈴木さん自身が海外で買い付けたエチオピア産などのコーヒー豆を自家焙煎し、その豆で淹れたコーヒーが評判。おすすめはエアロプレス(540円)。クラシックキャラメル(960円)などの手作りパンケーキと一緒に。

☎048-594-7574
🕒11:00~19:00、土・日曜、祝日は~17:00
(パンケーキLO各45分前、ドリンクLO各30分前)
🗓月曜 📍5台 📍熊谷市星川1-77
🚶JR熊谷駅から徒歩10分

MAP P.22 B-2

市内には同世代の店主もいて、何かをやって熊谷を盛り上げよう、頑張ろうとしています。星川で音楽イベントもやってみたいですね。



ホシカワカフェ
鈴木洋介さん・佳代さん



1



2

- 1 人気の自家焙煎コーヒー豆「エチオピアシングルオリジン」980円〜と、コーヒー豆の食感が楽しめるコラボ商品のコーヒービーンズチョコレート「KAFCA」490円
- 2 おにっこハウスの卵を使うとやわらかい食感になるそう
- 3 パンケーキに入っているもち麦

熊谷駅から続く大通りを5分ほど歩くと、星川が流れる「星川シンボルロード」にたどりつく。整備された通りは彫刻やベンチもあり、市民のオアシス的な存在だ。この通りに建つ「ホシカワカフェ」は、熊谷に本格的なコーヒー文化をもたらしたカフェとして、市内はもろろん、全国から注目されている。

オーナーの鈴木洋介さんは幼稚園まで星川地区に住んでいて、母とよく川沿いを散歩していたという。18歳の時に熊谷を離れ、ミュージシャンとして活動していたがとん挫し、オーストラリアへ留学。そこでフレバーコーヒーのおいしさに目覚めたという。

「もともとの味を生かすコーヒーを作りたい。熊谷で、自分が子どものころから好きだった星川でやりたいと思いました」

鈴木さんはコーヒー店勤務を経て、2009年にホシカワカフェをオープンさせた。店を始めてすぐ、ご近所の年配の男性にいわれたことが今も心に残っているという。「熊谷の文化レベルを二段上げてくれるとうれしいと言われ、すごい挑戦だなと思いました。それがカフェのコンセプトです」

以来、鈴木さんは熊谷から全国へと活動のステージを広げてきた。当初は北欧コーヒーの海外一号店「フグレントウキョウ」が焙煎した豆を使用したのだが、今は自家焙煎のコーヒー豆が評判を呼び、都内の人気コーヒー店と提携。青山ファーマーズマーケット等のイベント出店、コラボ商品の企画販売など、日本のサードウェーブコーヒーをリードする店として、挑戦は続いている。

熊谷から発信。コーヒー文化を牽引する新進気鋭のカフェ



カフェオリジナルシャツを着たオーナーの鈴木洋介さん。県北ではここにしかないという右の白いコーヒーミル「EK43」はドイツ製で、コーヒーの抽出率が上がり、より海外に近い本格的な珈琲が楽しめるという

熊谷は人の心も熱いんです！
人と人がつながるカフェ

夏の暑さで注目される熊谷市だが、「あつい」のは気温だけではない。人の結びつきも熱いのだ。とあるカフェでつながる人たちに会っただけでも、熊谷で暮らす人々の「熱さ」が伝わってくるはず。



4



3



2



1

- 1 星川通りを望むカウンター席と奥にテーブル席。鈴木夫妻と鈴木さんの父親が接客する
- 2 カプチーノ570円。「熊谷のクマちゃん」のラテアートはリクエストOKだそう
- 3 自家焙煎のために個人輸入をしたプロバット社のヴァンテージものの焙煎機
- 4 自家焙煎の豆を北欧スタイルのエアロプレスで抽出する。県北でも飲めるのはここだけ