



# フォカッチャcafe 今日も今日と フォカッチャ

大阪日日新聞に  
掲載されました



## 店主あいさつ

私が親の仕事の都合でこの弁天町に連れてこられたのは5歳の時。  
それから46年間。  
ほぼこの弁天町で過ごし、楽しいことも辛いこともこの街と共に歩んできました。  
人は辛い記憶の方が強く残ります。  
そんなのもあって実は地元では開業しないと決めていました。  
でもそれは弁天町の神様(笑)が許してはくれませんでした。  
ご縁がご縁を結び「ここや!」と思った店舗の場所。  
それはいろんな思い出が詰まったこの地に戻ることを意味していました。  
「気の合う友達ができたのも弁天町」  
「恋を初めて覚えたのも弁天町」  
「揺るぎない絆がある家族ができたのも弁天町」  
「損得なく応援をしてくれる人たちがいるのも弁天町」  
五十路を超えたある日、パン教室で出会ったフォカッチャに魅せられた私が、  
大好きなこの街でフォカッチャカフェをオープンします。  
この場所で、みなさんと笑顔でつながれることを楽しみにしています。



## フォカッチャとは

イタリアのオリーブオイルを練り込んだパンです。  
当店のフォカッチャは添加物を使用せず、  
「天然塩」「きび砂糖」など精製されていないものを使っています。  
看板の「こぼれ枝豆フォカッチャ」の枝豆は国産を使用。  
体に優しいフォカッチャです。

## MENU

### FOOD

- こぼれ枝豆フォカッチャ ¥320
- こぼれコーンマヨフォカッチャ
- フォカッチャ塩パン
- あんバター塩パン
- フォカッチャピザ
- フォカッチャサンド
- ・照り焼きチキン
- ・アボガドシュリンプ
- ・マルゲリータ
- ・サーモンクリームチーズ etc...

### サラダ

- ミネストローネスープ
- (サラダとのセットメニューあり)

### DRINK

- オリジナル焙煎コーヒー
- 紅茶
- ジンジャーエール
- オレンジジュース

季節メニューなども  
ございます  
詳しくは店内にて



イートイン10席

# テイクアウトOK!!