

[TOP](#) > [観光スポット](#) > [商店街、ショッピング](#) > 黄色が目印 野方の焼き菓子専門店「Koreca」[シェア](#)[ツイート](#)

## 黄色が目印 野方の焼き菓子専門店「Koreca」

2021.11.12 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：区民レポーターまなみ

[\[グルメ\]](#) [\[カフェ、スイーツ、パン\]](#) [\[観光スポット\]](#) [\[商店街、ショッピング\]](#) [\[区民レポーター\]](#)

こんにちは！区民レポーターのまなみです。

今回は2021年4月に野方にオープンした焼き菓子のお店「Koreca」を紹介していきます！



黄色の建物がとても目立ちます

黄色い建物が目を引くこちらのお店。北原通り商店街を抜けた、新青梅街道沿いに位置しています。お店に入ると、たくさんの焼き菓子と明るい店員さんが迎えてくれます。

### Korecaのこだわり

Korecaでは、すべての焼き菓子を1人のパティシエが一つ一つ丁寧に作っていらっしゃいます。また、こちらで販売している商品はすべて国産小麦を100%使用。さらに、含蜜糖と呼ばれる、精白されていないお砂糖を使うことで、ミネラルたっぷりの、体に優しく美味しいお菓子を作ることができるのだそうです。もちろん保存料・着色料は使用していません。



カラダに優しく美味しいお菓子へのこだわり

## Korecaの人気商品は？

店員さんに一番の人気商品を聞いてみると…



一番人気のシュークリーム

こちらのシュークリームだそう。私も何度かいただきましたが、ふわふわの生地とたっぷり詰まったカスタードクリームの優しい甘さがマッチした大満足の一品です！



フィグ・オ・テ

また、こちらの「フィグ・オ・テ」はリピート率がNo・1！紅茶とイチジクの風味を楽しめるクグロフ型のパウンドケーキです。

## 黄色が目印

ところで、この印象的で、遠くからもよく目につく黄色の建物。明るく入りやすい雰囲気の色であり、特別感を演出したいという思いから黄色を選ばれたそうです。

また内装は、パリをイメージしたおしゃれな雰囲気を大事にされています。東京ではあまり見かけない、焼き菓子専門店のお店ですが、本場のパリにはこのような専門店が多くあるそうで、中野のまちにも焼き菓子店の文化が根付いてほしいとおっしゃっていました。



ショーケース

## これからのお菓子

「Koreca」という店名にはさまざまな思いが込められているようですが、「これからのお菓子」が1つのテーマとなっています。そこで、それに掛けて「これからの目標」を聞いてみると、季節に合わせたさまざまな新商品を販売したいとの答えがありました。冒頭に触れた含蜜糖は、通常洋菓子を作ることには用いられていないため、可能性も未知数なんだとか。今後どんな商品が並ぶのかとても楽しみです。



1度食べたら必ずファンになる「Koreca」の焼き菓子。  
ぜひご賞味ください！

## Koreca

所在地 中野区丸山2-20-1

電話 03-6265-5997

営業時間 (火・金・土) 13:30~19:00、(月・水・木) 12:00~15:00…※仕込み日の為、焼き菓子の販売のみ

定休日 日 ※営業日・営業時間は変更となる可能性がある為、公式Instagramでご確認ください

アクセス 西武新宿線「野方駅」より徒歩6分

★公式サイトは[コチラ](#)

★公式Instagramは[コチラ](#)





※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。