

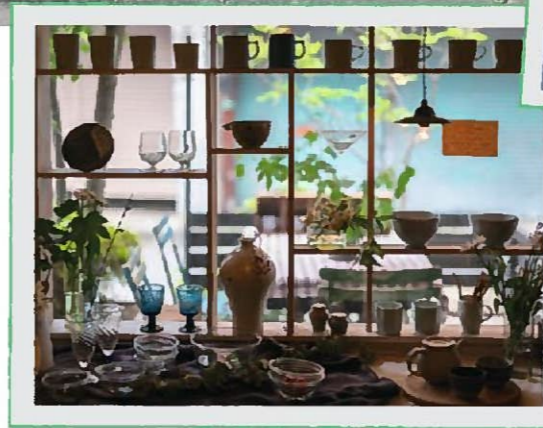
セレクトの基準は、まだよく知られていないけれど独自のものづくりをされているクラフト作家さん。素材や作風にこだわりを持ち、職業にものづくりをされている方の作品には、個性と健全な精神が宿っていると小森さんは話します。右上の一枚は、最近リニューアルしたというお手製の旗、かわいらしい手描きのロゴが、店先でお客様を出迎えます。



小森知佳さん

セレクト
ショップ
「copse」
オーナー
鎌馬区石神井台3-24-39
ロイヤルコートビル1F
☎03-6913-1544

いまを輝く人



copse's concept is always "good home, good taste, good design"

石神井公園にほど近い小さな商店街の中にあるセレクトショップ「copse」。オーナーの小森知佳さんに、お店を開くきっかけもなった豊かな暮らしへの想いと、住んで実感した街の魅力について語っていただきました。



豊かさを紡ぐ
心地よい
暮らしの
提案を

ima'am®では、鎌馬区で活躍する
素敵な人にスポットを当て、その魅
力と人物像に迫ります。

スタイリッシュで
暮らしに馴染む
生活雑貨を

大泉学園駅より歩くことおよそ10分。昔懐かしい風景の残る商店街の一角に、小森知佳さんが営むセレクトショップ「copse」はあります。

「この場所にお店を開くと決めたとき、森の小屋のような簡素な佇まいで、使うほどに良さを実感できる良質な生活用品を置くイメージがすぐに浮かびました」

デザインの必要性をいち早く日本に伝えた女性活動家、桑沢洋子さんが提唱した「生活に根ざしたものづくり」に共感すると話す小森さんのお店には、「good home good taste good design」のフレーズを形にしたような、シンプルで控えめながらも素材感に

優れた美しい器や生活雑貨が並びます。

基本的に、お店に置くものは一度使ってみて、機能や耐久性、おすすめできるかを確かめるという小森さん。

「日用品なので、なにより使いやすさを重視しています。スタイリッシュでありながら、日常的に気兼ねなく使えるもの。アートというよりは道具のイメージで、暮らしに馴染むものを提案できるようにしています」

また、お客様一人ひとりの気分や暮らしに寄り添えるよう、今のラインナップに足りないアイテムを探すよ

うにも心がけているのだとか。

「持論ですが、インテリアの基本は整理整頓だと思っています。その上で今の自分にじっくりくる、本当に好きなものを加えていくということ。だからcopseではその時々流行りというよりは、長く愛せる個性豊かなアイテムを提案しています」

常連さんにユニークなものづくりをしている新しい作家さんを紹介いただくこともあるとのこと。つくり手と買い手のつながりの中で揃っていくアイテムたちは、センスの光るレイアウトも相まって訪れる人々を惹きつけます。

Workshop



9月の講師はgrue主宰
ドライフラワー作家の
内藤千穂さん

1
copse's column
「copse」の
ワークショップで
充実のひとときを

「copse」ではさまざまなワークショップも開催中。ドライフラワーや金繕ぎなどの定期講座をはじめ、毎年恒例のしめ縄づくりやミモザリースづくりなど、人気の単発講座も。9月には「ラベンダーのスワッグ(花束)づくり」が予定されています。

※9/28(火)10時～
定員4名 / 参加費5500円(税込)
※申し込み方法等、詳しくは「copse」までお問い合わせください。

ご飯が進む
オリジナルふりかけも
大人気!

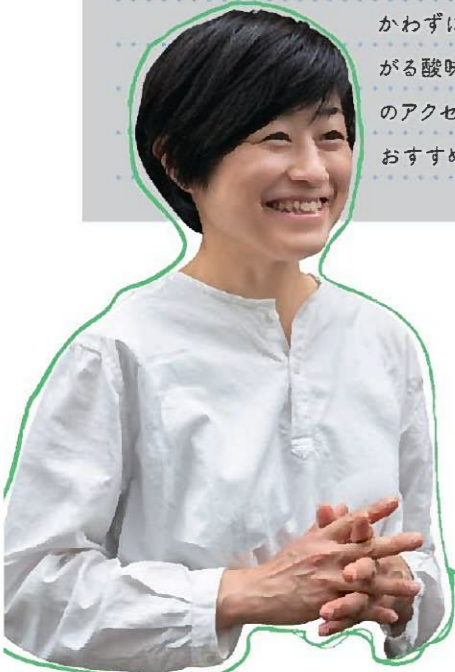


2
copse's column

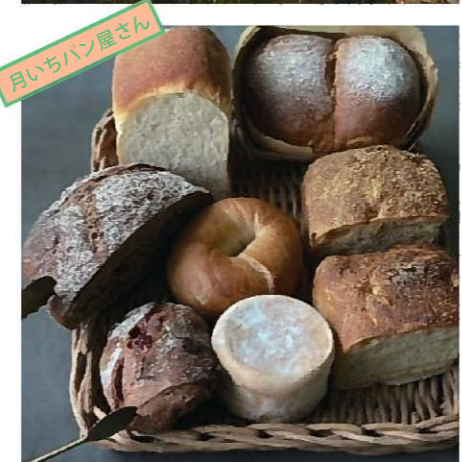
日々の食卓が楽しみになるご飯のお供も

器やガラス、木工など、さまざまなクラフト作家のアイテムのほか、お店では食卓に添えたくご飯のお供や調味料も提供。中でもひとときわ目を引くのが、小森さんの故郷、和歌山の「龍神梅」シリーズ。梅の産地、和歌山県で化学肥料や農薬をつ

かわずに育てあげたこだわりの梅は、口いっぱい広がる酸味が爽やかな逸品。「梅醬」や「梅酢」など、料理のアクセントや体調管理のサポートに使える調味料もおすすめです。



昔ながらの製法を用い
塩としそだけで漬けた
素朴な味わいが魅力



copseの月イチ販売会、「PAUSE」の移動花屋「月いち花屋さん」と「konoconapan」の「月いちパン屋さん」も要チェック! ※開催日等、詳細はホームページをご確認ください。



copseでは全国から古来種野菜を集めて販売する八百屋さん「warmerwarmer」の野菜や、上石神井にある「マンモスコヒー」の自家焙煎豆なども販売。美味しさをお届けしています。店頭には小さな個人店を掲載した「大泉隠れ家巡りMAP」も。地元のお店の方や有志の方々と交流を持ちながら、魅力ある街づくりに取り組んでいます。

公園の余韻と
流れる時間を
感じられる場所に

もともと石神井公園ありきで開いたというお店。店名を雑木林の意味をもつ「copse」としたのも、石神井の自然に寄り添うようなアイテムを並べることで、公園の余韻を楽しんでもらえるお店にしたかったからと言えます。

「ただ買い物するだけでなく、空間として楽しんでもらったり、暮らしの提案もできれば」

こうした想いから、月に1度は9日間ほどの期間を設けて企画展も開催。たとえば5月には青空に映える食器の企画展「今日もおおとごほん!」を開催し、ステイホームの日々に爽やかな風と光を招き入れるべく、テラスやお庭をアウトドアリビングに変えてみる暮らしの提案を行いました。

「最寄り駅からちょっと離れているので、わざわざ足を運んでもチェックしたい企画展や、訪れてよかったと思えるラインナップとなるよう常々心がけています」

また、公園の散歩帰りにちょうど一息つける場所になればと、お店の「最寄り駅からちょっと離れているので、わざわざ足を運んでもチェックしたい企画展や、訪れてよかったと思えるラインナップとなるよう常々心がけています」

「友達もでき、徐々に地元としての愛着が芽生えてきました。でも、やっぱり何が足りないという気持ちには常にある。それが何かと考えるとき、街としてのコンテンツだと思いました。すてきな公園があるだけでなく、その周りにちよつとずつ魅力的なお店があれば、そこを巡る楽しさが街の楽しさになるのではと。そして、そういう街に暮らしたいのなら自分がつくろうと思ったんです」

「石神井公園ありき」という「copse」オープンの経緯には、地元をもっと魅力ある場所にしたという小森さんの想いがあったのです。

暮らす土地を好きになることは

自分を好きになること

「今、振り返ると、「二」ではないどこかにという思いは、満たされない当時の自分の姿とそのままだけです。こんなにも豊かで素晴らしい環境に恵まれているのに、身近な幸せ

外にはベット同伴OKの小さなテラス席も設置。上石神井にある「マンモスコヒー」の自家焙煎豆で淹れるコーヒーや、自家製ジンジャーエール、和歌山県産の梅ジュースなどを提供しています。

「たとえ何も買うものがなかったとしても、カフェでゆっくりすることで、いい時間が過ごせたと思ってもらえれば嬉しいです」

ずっと暮らす街を
もっと好きに
なりたくて

「もともと、石神井ですって暮らす気はありませんでした」
西荻窪や吉祥寺に憧れ、新居をかまえるなら中央線沿いにも思っていたという小森さん。

「いろんな事情で希望するエリアに引越すことが叶わなくて」
気持ちに折り合いをつけて購入に至ったのが、三玉寺池近くの家だったと言います。

「石神井に暮らしていたのに三玉寺池のことは引越すまであまり知りませんでした。このあたりは都内とは思えないくらい緑が深く、周りに畑が残っていて、すごくナチュラルでいい場所。暮らすうちに意外とい

に気づかずにいたんです」

住む街を魅力ある場所にしようと自ら動いたとき、得たものはとても大きかったと言います。

「お店を通して得られた、たくさん人の良い出会いは、お金には代えられない財産です。この街も自分も、もっと好きになりました。ほかの誰かや地域と比べたりせず、自分の尺度で日々を過ごせるというのは、とても幸せなことだと思います」

この地域には、そんな穏やかなゆとりをまとった方が多いと語る小森さん。「copse」が、より良い暮らしにつながる一助になればと思うのだそう。

「たとえば、花をひとつ飾るだけでも空間が変わりますよね。ああ、いいなと思う暮らしの断片が一つあるだけで、日々の生活はより楽しく豊かになると思うんです。暮らしのヒントを提案できるお店になれれば嬉しいですね」

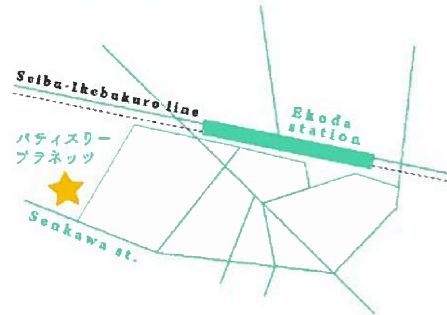
自らの手で紡いでいく豊かな暮らし。

心地よい暮らしとは、身近な豊かさに気づいたり、何気ない毎日の幸せから始まるものでは、「copse」を通して、小森さんはそう語りかけます。

パティスリープラネット 江古田店



練馬区栄町9-13
☎03-6914-6415
10:00~18:00(土日祝10:00~17:00)
水、第3火休(不定休あり)
https://www.planetes.jp



アイスクリーム
楽しむグラフィック
ケーキのよう
ケイキのよう
に

2018年の江古田店オープンを機に、人気パティスリーが満を持して始めたアイスクリーム。フレンチコースの最後を飾るデザートコンセプトとしたアイスは、オレンジコンフィが爽やかに香るミルクチョコや、西洋のフキと呼ばれるルバーブを使ったアイスなど、ケーキの要素を感じられる素材の味豊かなフレーバーが特長です。季節の野菜や果物を使ったフレーバーも多く、夏にはアスパラやとうもろこしが登場。醤油と黒ごまをつかった大学芋風味など、パティシエの気まぐれでつくる遊び心あふれるアイスも見逃せません。お店のスペシャリティは、武蔵大学で養蜂されたハチミツを使った「江古田ハチミツ」。地元の味を楽しめると、お店で一番人気の商品です。



Ice cream puff



Fruit ranger

NERIMA OYSTER BAR



練馬区桜台1-6-7 桜台番館1F
☎03-6915-8641
11:30~15:00 17:00~23:00
(完全予約制)
月休 https://tokyafody.com/



「夏はかき氷を出したらどうでしょう」というスタッフの提案に、「牡蠣氷? それはおもしろいね」と、オーナーの勘違いから誕生した一品。2018年から一時休止していた評判スイーツが、この夏、よりブラッシュアップして戻ってきました。氷の上になっぷりかけられたコクのある牡蠣ソースが、砂糖漬けレモンの爽やかな甘さと溶け合って、口の中いっぱいに広がるさまは、まさに初体験の美味しさ。甘じょっぱい風味がワインや日本酒にもよく合います。江古田にある姉妹店「オイスタースタンド」ではテイクアウトが可能で、より気軽に楽しむことも。8月末までなので、気になる方はお急ぎを! 通年で提供している牡蠣のアイスクリームもおすすめです。



Oyster ice

お酒とのペアリングも楽しめる練馬の名物スイーツ



Ice cream

いきつけにしたい「光が丘IMA」のお店



Gelato&Caffe MAHORO

今年3月にニューオープンしたIMAのジェラート店。店頭には定番のミルクにチョコレート、宇治抹茶のほか、人気のラムネやピスタチオなど、こまめにラインナップを変えながら9種類を常備。ダブルで頼めば味のマリージュも楽しんでおすすめです。迷ったら個性抜群のミルクをチョイス。南イタリア伝統の焼き菓子「スフォリアテッラ」と一緒に楽しむのもいいですね。食事系フレンチトーストなど、軽食とドリンクも一緒に楽しめます。イマミモ4F IMADINING ☎03-6904-0897 施設の休館日・営業時間に準ずる



何度でも味わいたい! とおきのサマースイーツ

練馬区の「いきつけにしたい」スポットを紹介するこのコーナー。今回は、この時期ならではの冷たいスイーツ特集です。

ユニオンベーカリー



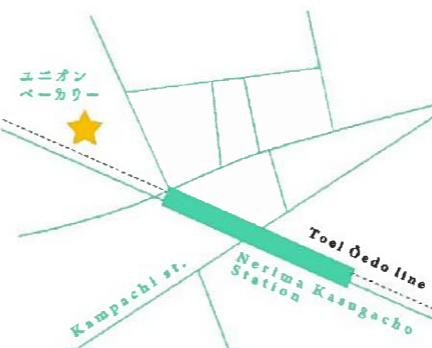
Chocolate

Strawberry

人気ベーカリーが手がけるこだわりの自家製アイス

練馬春日町駅から徒歩すぐ。北欧風の外観がかわいらしい地元の人気ベーカリーでは、オープン当初

から素材にこだわった自家製アイスを販売しています。バナナ、生チョコ、ストロベリー、ラムレーズン、宇治抹茶の5種類のカップアイスに、北海道産小豆のあずきミルクバーと、子どもが喜ぶオーガニックバナナのチョコバナナアイスも。保存料・着色料・添加物は一切不使用。レーズンやイチゴ、バナナピールズは有機素材を使用し、国産バターに牛乳、喜界島粗糖、天然塩、岩手産平飼卵など、国産と天然にこだわったお店自慢のアイスが揃っています。商品ごとに使用食材が丁寧に



練馬区春日町6-5-4 ☎03-3999-0759 10:00~18:00
月火(月が祝日の場合は火水)休

に表記されているので、小さいお子様にも安心。食パンに挟んだり、バゲットにのせたりと、パンとのコラボを楽しむベーカリーならではの食べ方もおすすめです。お散歩やお出かけ帰りにぜひ、2階のカフェで焼きたてパンとアイスの美味しいひとときをお過ごしください。



chocolate milk

