

2019年10月11日
株式会社カフェ マメヒコ

マメヒコ出版 新刊小説
「レモンベーカリー」10月13日発売
カフェがお客さんとひとつになって
小説を編集から販売まで手がける

東京・三軒茶屋と渋谷に店舗を構える「カフェ マメヒコ」は、新刊小説「レモンベーカリー」（マメヒコ出版）を10月13日に発売することをお知らせいたします。

カフェ マメヒコのオーナーである井川啓央は、2005年より東京の中心部で「カフェはメディアの1つである」という信念にこだわりマメヒコを経営してきました。約15年間、毎日、お店で働く若い女性スタッフや、訪れる老若男女のお客さんと接する中で、時代の変革期に大きな不安や焦燥を感じている人が、たくさんいると感じてきました。

東日本大震災後から、オリンピック開幕に向けた東京の大きな変化。インターネットの台頭による、可処分所得の多寡による格差。仕事や家族に対する、若者と年配との価値観の相違。

井川は、カフェ マメヒコを創作の場として、人々の機微を丁寧に描いた演劇や映画、音楽などを数多く発表してきました。そして2018年、出版不況をよそ目に意欲的な取り組みを手掛けている株式会社コルク代表の佐渡島庸平氏と、バラエティプロデューサーである角田陽一郎氏の呼びかけで、小説を書き始めることになりました。カフェとそのお客さんが一体となって、小説の編集会議を開催。小説を書き直す過程を公開しながら作品を書き上げています。

新刊小説「レモンベーカリー」は装丁のデザイン、製本、販売や宣伝に至るまで、カフェ マメヒコスタッフと、店に集うお客さんとともに作り上げています。カフェが小説の執筆から販売まで一貫して手がけた意欲作です。自分たちが読んでみたい小説を、自分たちの手で自立を持って作りたいと感じているお客さんと店が一体となって書籍化する製作手法は、他の小説では類を見ないと考えています。

【概要】

タイトル : レモンベーカーリー
発売 : 2019年10月13日
定価 : 本体1,000円+税
体裁 : 四六判
頁数 : 144頁
装丁・装画 : 山口桂子
(atelier yamaguchi)
発行者 : 株式会社カフェ マメヒコ
(マメヒコ出版)



【著者紹介】

井川啓央 いかわ・よしひろ

1973年11月17日、札幌生まれ。仙台、川崎、育ち。テレビディレクターとしてニューヨークに在住。帰国後、テレビ番組の制作会社セレンディピティを設立。2005年7月「カフェ マメヒコ」を三軒茶屋に開店。2007年「マメヒコ渋谷店」開店。2008年、影山知明氏の依頼にて、西国分寺に「クルミドコーヒー」を開店。2010年、とんかつとパン工房と純喫茶の「マメヒコパートⅢ」開店。同年北海道、大樹町にて、マメヒコで使う豆とかぼちゃを作る「ハタケマメヒコ」を設立。2013年「カフェ マメヒコ公園通り店」「カフェ マメヒコ宇田川町店」開店。2015年「マメヒコcovivu」開店。2017年「胡桃堂喫茶店」開店。そのほか、開店以来続くフリー冊子「エムヒコ」の執筆制作、「ラジオマメヒコ」のナビゲーターがある。映画の監督もしており、2012年「紫陽花とバタークリーム」、2013年「さよならとマシュマロを」、2015年「ゲート診療所 とうさんのティラミス」の作品がある。2014年より「ゲート先生の音楽会」では、作、演出、出演もする。

<http://ikawayoshihiro.com/>

【取り扱い店】

カフェ マメヒコ店頭にて販売しています。

また、通販サイトでの販売を準備しています。

■■■「レモンベーカーリー」発売イベントのお知らせ■■■

10月12日（土）～10月14日（月・祝）の3日間、カフェ マメヒコにて小説の発売を記念したレモンベーカーリーイベントを開催します。レモンにちなんだメニューを提供しますので、小説とともに楽しみください。

日程 10/12(土)～14(月・祝)

★檸檬ケーキ販売（マメヒコ三軒茶屋店、公園通り店）

3日間限定で檸檬ケーキをご用意します。

（ご予約いただいた方はホールでの販売も行います。）

※ご提供時間は各店の営業時間内となります。

★三軒茶屋店テラス席でのマルシェ（マメヒコ三軒茶屋店のみ）**・ドリンクの販売**

- 搾りたてレモネード
- 生搾りオレンジジュース
- 珈琲（HOT/ICE）

・珈琲豆、グラノーラなどの販売

※ご提供時間は10時～16時頃を予定しています。

※天候によりテラス席での販売を中止する場合がございます。

■「カフェ マメヒコ」について

「カフェ マメヒコ」は、日本古来のお豆と美味しい珈琲をコンセプトとしたカフェで都内に2店舗を運営しております。マメヒコの珈琲は大粒で最高品質の珈琲豆のみを使い、札幌の焙煎所で長い経験に基づいた独自の製法で焼かれた珈琲豆です。お店でドリップする珈琲豆は、焙煎から10日以内に使い切るよう厳しく管理されています。

公式サイト：<http://www.mamehico.com/>

- ・三軒茶屋店(東京都世田谷区太子堂4-20-4/TEL：03-5433-0545)
- ・公園通り店(東京都渋谷区神南1-20-11 造園会館2F/TEL：03-6455-1475)

■会社概要

名称：株式会社カフェ マメヒコ/株式会社セレンディピティ

所在地：東京都世田谷区太子堂4-20-4

代表：代表取締役 井川 啓央

事業内容：デジタル放送の企画・制作・運営/

カフェ マメヒコの企画・運営/北海道での豆畑の運営

URL：<http://www.mamehico.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

カフェ マメヒコ 担当：日野

03-6455-1475 / info@mamehico.com