

私たちのオススメ紹介します☆☆～「aoca」～

TOP/私たちのオススメ紹介します☆☆～「aoca」～

2020 年 3 月 16 日 お知らせ, 体験プログラム, 高校生によるお店紹介



みなさん、こんにちは！

魅力化メンバーがオススメするお店紹介！！

今回は「aoca」さんです✧

今回は 3 人のメンバーが紹介してくれますよ♪

では、早速一人目のメンバーからの紹介です☆☆

↓↓↓

こんにちは！大牟田北高校 2 年の大木です。

今回は、プロジェクトのメンバーが大牟田で気になるお店を訪れようということで、aoca というお店を紹介して感想までキチンとつづっていこうと思います。

概要

aoca は、職場を共有出来る施設“シェアオフィス”兼カフェです。

この店の看板メニューは、「タピオカドリンク」で、その味の種類は、

人気 N o . 1「キャラメル&カフェオレ」

新登場の「黒糖&きなこ」「フローズンピーチティー」など、

全部で 12 種類もあり、期間限定で、「チョコレート」や「ヨーグルト」なども追加されるそうです。

ドリンクの生クリームは、三ツ星レストランのシェフが愛用される「オーム乳業」のものが使われています。

タピオカは、店内で粉から練り上げて、玉の形に整えて作られているそうです。



オフィスカフェとしては、高校生が一時期通っていた事があり、その人は現在自分の会社を建て立派な社会人として働かれているそうです。

☆彡感想☆彡

私が今回飲ませて頂いたドリンクは、「苺ミルク&チョコ」です。



上から、チョコ&苺ソース、生クリーム、タピオカの順でつくられた層を、タピオカ専用の太いストローでかき混ぜて一口飲んでみると、

真っ先に苺の甘酸っぱさとチョコの風味が感じられました！

後から生クリームの濃厚な甘さとミルク感が、苺 & チョコと混ざりあってたまりませんでした！

タピオカも、外側から中身までモチモチとしていて、食べ応え満点でした！

aoca は、**自分が知る中で一番オススメ出来るタピオカドリンクのお店**なので、気になる方はぜひ行ってください！

↑ ↑ ↑

大木くん、ありがとうございました（ ^ ^ ）

続いて、2 人の代表メンバーがインタビューの内容 & 感想を書িয়েくれました☆

2 人分まとめて紹介します ♪

↓ ↓ ↓



インタビューしてわかったこと

「aoca」さんは、最初は色んな人が仕事や勉強をする為にシェアオフィスを作り、後にタピオカもテイクアウトしようとオーナーが言い、売り始めたそうです。

元は5種類のメニューも今は12種類に増えています。

中でもこだわりのタピオカが手作りの事をして、オーム乳業の生クリームを使っている所だそうです。



カルダモンというスパイスも使われており、冷え症の人にはとてもいい！！

裏メニューもあるそうなので是非訪問して裏メニュー頼んで見てくださいね！

感想

雰囲気バッチリで今に言うインスタ映えにピッタリのお店でした！

色々インタビューさせてもらった後に人気の**キャラメル&カフェオレ味**のタピオカジュースを飲んでビックリ！

タピオカが柔らかい！

こだわりが伝わる美味しさでした！

他のメンバーが飲んでたタピオカも飲んでみたいと感じたのでまた訪問したいと思います。

ありがとうございました。

今回、訪問させていただいて、タピオカを作る機械や作っている工程、
お店の名前についてなどの普通の人達が知らない事を知れたし、
オーナーさんの話も聞けてとても良かったです！



↑↑↑

いかがでしたか?? (^ ^)

まだまだ流行が続く「タピオカ」。代表メンバーたちも、一味違うタピオカに感動✧

この日は取材でたくさん食べたのですが、解散後にプライベートでお店に行ったメンバーもいたようですよ! (*_*)

こだわりのタピオカは別腹なんですね♪♪

次の更新もお楽しみに！

<aoca>

住所：大牟田市本町 3 丁目 2-8

TEL：0944-85-8851

定休日：水曜日・日曜日