

淹 [えん]



11

November  
2019

日本で生まれた  
珈琲の新しいかたち



- 04 和と珈琲  
あやしい狐の住み処で和菓子と珈琲を楽しむ  
いざ 珈琲道場へ  
家族で受け継ぐ伝統技能と珈琲
- 10 沖縄とコーヒー  
「又吉ブランド」を国頭から世界へ  
「コーヒー仙人」ここに現る！  
名護の緑の海 亜熱帯の真ん中で  
山の中で焙煎体験をしてみよう  
必見！沖縄の穴場コーヒー店6選
- 18 船橋をコーヒーで豊かに  
地域に勇気を与えたい  
ALL 手作りのコーヒー店  
レトロな喫茶店を巡って感じる  
特別なとき
- 22 日本橋に登場した新スタイル  
コーヒーショップ
- 26 目標のために学業と  
ビジネスを両立
- 28 「デカフェ」を  
スタンダードなものに

- 30 「日本列島で」当地コーヒー旅  
一度で四度楽しめる！変幻自在の味  
コーヒーゼリーを使った  
華やかなようかん
- 32 あなたはどれを選ぶ？  
コーヒー牛乳アワード
- 34 缶コーヒーの進化と今
- 36 コーヒー豆アートギャラリー
- 38 ESSAY 私と珈琲  
自分好みの珈琲ジュレが楽しめる  
口の中で消えるコーヒーゼリー  
コーヒーゼリーと納豆の  
突飛な組み合わせ  
お客さんと作った奇跡の味わい  
和菓子の新しい発見！
- 42 珈琲を食べる
- 52 コーヒー参戦！新種のツブツブ  
作ってみよう！  
コーヒーを入れた日本料理

- 56 時間を忘れる  
コーヒーとお酒の店
- 58 おまけで楽しむ、ラテアート  
可愛すぎて食べられない！  
3Dラテアート
- 59 器と嗜むアイスコーヒー
- 60 小説  
おいしいコーヒーの理由

編集

江戸川大学  
メディアコミュニケーション学部  
マス・コミュニケーション学科  
清水ゼミナール  
〒270-0132  
千葉県流山市駒木 474  
https://www.edogawa-u.ac.jp

編集長 アートディレクター  
増田朱音 平山亜優

編集 池谷明日香 上地将英 後藤彩女  
平田みのり 和田美菜海

## 珈琲

この漢字をつけたのは江戸時代の蘭学者、宇田川榕庵。  
コーヒーの木に実った赤い実の様子が、女性の髪飾りに見えたことからつけたそう。  
かんざしに使われる玉飾りを表す「珈」と、玉飾りを結ぶ紐を表す「琲」を組み合わせて「珈琲」と表記した。



@京都



上:招き猫モナカとカフェラテ。中には、月替わりの餡がたっぷり詰められている。餡は和菓子屋と相談しながら決めている／左:「狐菴」いう店名にちなんで店内には狐の装飾がいっぱい。

喧騒から離れてコーヒーと和菓子をいただく

閑静な住宅地の中にひっそりと、暖かな光が漏れる建物がある。そこが「喫茶 狐菴」。看板もなく、入っていいのかわからず戸惑う。けれども、中から聞こえる楽しい気な声に誘われ入ってみると、着流しを着た店主、真秀（マシユ）さんが出迎えてくれた。ここはちよこつと休憩する時間を楽しむ店らしい。

狐菴にはメニューがない。店主と話しながら飲み物やお茶請けの和菓子を決める仕組みだ。和菓子に合う飲み物を真秀さんが提案してくれる。好きな味を伝えれば、好みに合わせて考えてくれる。

今回は、狐菴オリジナル商品の「招き猫モナカ」とカフェラテをいただいた。さっぱりとしたレモン味の後にほんのり甘さを感じる餡が、さくさく最中の中になつぷりと詰められている。

最中を味わったら、口直しに甘いカフェラテを飲んで一息。和菓子に合わせてミルクの量や温度を調節したカフェラテは、和菓子の美味しさを引き立ててくれた。

京都の片隅にある小さな喫茶では、和と洋の出会いを感じることができる。



上:狐菴内観。立ち飲み式の店内はお客様同士の距離を縮めてくれる／左:狐菴外観。住宅街に溶け込むシンプルでどこか懐かしい作りになっている。

# 和と珈琲

その一  
あやしい狐の住み処で  
和菓子と珈琲を楽しむ

「食べ方に決まりはない。食べたいものに合わせて合う飲み物を提供する」  
固定観念に縛られない、美味しい組み合わせを知っている狐が教えてくれた。  
取材・文/増田朱音 撮影/池谷明日香

狐菴 (こあん)  
〒603-8217  
京都府京都市北区紫野上門前町 66  
15:00 ~ 21:00 月・火定休  
☎非公開



その二

# いざ 珈琲道場へ

刀や兜などに囲まれ、美味しいコーヒーを味わえる店がある。  
 もしも、江戸時代や戦国時代に喫茶店があったらこんな感じだろうか。  
 取材／和田美菜海 撮影・文／増田朱音

珈琲道場侍  
 〒136-0071  
 東京都江東区亀戸 6-57-22 サンポービル 2F  
 8:00 ~ 25:00 日定休  
 ☎ 03-3638-4003

@亀戸



左：長年、多くの人のくつろぎの時間を支えてきたロッキングチェア／上：店内の壁にかけられたメニニュー表。「円」ではなく「両」を使っているところがユニーク／右：コーヒーカップはお客様に合わせて、従業員が選んでくれる。

厳格さの中から感じる  
 穏やかな時間を楽しむ

JR 亀戸駅東口から徒歩一分のテナントビル。その二階に「珈琲道場侍」という変わった名前のお店が存在する。

一歩店内に入ると目に飛び込んで来るのは、大きな甲冑と水出しコーヒー用の器具・ドッピ。その大きさに驚いてしまった。

「ゆったりとくつろいで欲しい」という願いから置かれたロッキングチェアは、お客さんにとっても人気。他の席が空いていても、ロッキングチェアに座るために待つ人もいる。たくさんの人に座られて、ギコギコと軋む椅子に揺られながらコーヒーを待った。

内装は和風なデザインで統一されている。店名にちなんで、侍に關係するものが数多く置かれている。展示されている兜や刀などは全てオーナーの私物。壁にはオススメモニューが書かれたお触れ書きの看板。値段も漢字で書かれています。こだわりが伝わる。

従業員の服装も工夫されている。外国人観光客からも評判なネクタイピンは、十手の形をしている。十手とは奉行所が持っていた武器。こんなところまで徹底している。



右：ロッキングチェアに腰掛け珈琲を味わう侍のイラスト／上：店内で展示されているレプリカの刀。／中：十手のネクタイピン。男性のみつけている／左：店内で展示されている兜。奥の方に置かれているので、探してみたい。

@京都



右：珈琲染めのトートバッグ。オリジナルのキャラクター「豆くん」が大きく描かれた可愛いデザイン／左上：珈琲染めの扇子。デザインは初代である父から受け継いだ、ここだけのもの／左下：珈琲染めのティッシュケース。扇子と同じデザイン。

柔らかい色合いが特徴の新しい染物

五十年以上続く、京都の染元・しょうび苑。家族代々受け継いでいる、ひび割れが特徴的な「ろうけつ染め」を取り扱う、数少ない染物工房だ。

そんなしょうび苑には、ほかにも受け継いでいるものがある。それが珈琲染め。コーヒーを染色の材料にした染め方だ。デザインも、初代である父親から受け継いだ。きっかけは、大手コーヒー会社の賞味期限切れのコーヒー粉のリサイクル企画。その一環として依頼されて始めた。

染物は、一度の染色では濃く色を出すことはできない。繰り返し染め直すことで綺麗な色を作り出すことができる。

それは珈琲染めも同じ。初めは色むらが多く、売り物にならないかった。布の種類やお湯の温度を見直すなど試行錯誤を繰り返して、最初に特殊な処理をすることで染まるようになった。長年、染物に携わってきた工房だからこそできる技。どの小物も可愛らしい色合いに染められている。

京都の染物屋で作られる珈琲染めの小物たちからは、伝承された技術の結晶が感じられる。



右：糊付けの様子。糊が付けられたところは色がつかない。一つ一つ手作業で付けている／中：珈琲染めで作られたのれん。しょうび苑はのれん製作の工房なので、他では出来ない大きいのれんも作ることができる／左：珈琲染めで使用しているコーヒー粉。



その三 家族で受け継ぐ伝統技能と珈琲

日本にしかない技術を守り続ける染物屋がある。特別な技術と「コーヒー」が合わさった時、新しい伝統が生まれる。取材・文／増田朱音 撮影／池谷明日香



しょうび苑

〒 615-8263

京都府京都市西京区山田久田町 10-15

☎ 0120-832-123

製造元のため、ご来店の際はお電話で予約をお取りください



# 沖縄とコーヒー

日本でコーヒー豆を育てている農家がいる。多くは農園を開いたばかりだが、それぞれ大きな目標を持って日々精力的に活動している。南の島のコーヒー農家。彼らの物語にスポットライトを当ててみた。

取材・文／上地将英・平田みのり 撮影／平山亜優



沖縄名物「シーサー」と一緒に写っているのは、「Beans Store」のコーヒーカップ。クチバシの黄色い鳥オオハシが特徴的。お店の詳細は、16pにて。

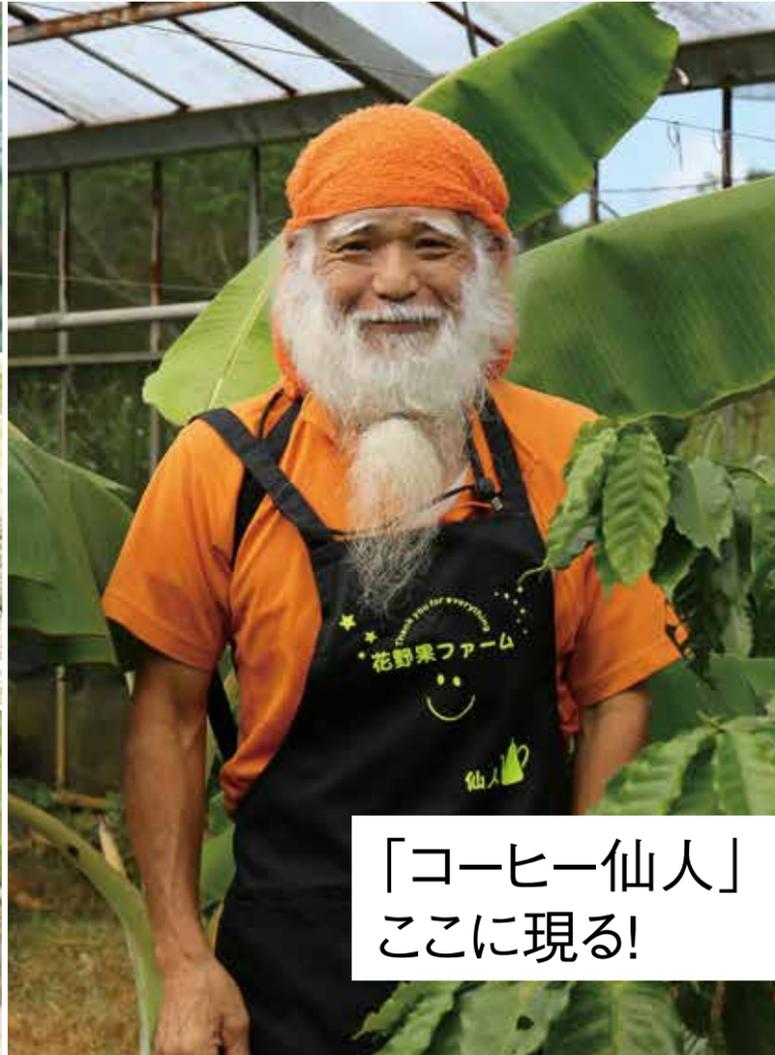
「コーヒー・ベルト」とは主に赤道を挟んだ北緯二十五度～南緯二十五度。コーヒー豆の元となる「コーヒーノキ」の栽培に適している範囲だ。

沖縄は二、三度ズレているが、亜熱帯海洋性気候に属している。コーヒー豆を栽培できる環境だ。歴史も長い。第二次大戦直後、移民として南米に渡ったうちなんちゅー（沖縄人）が帰国の際にコーヒー豆の原種をお土産として持ち帰った。そのまま庭先に植えて放っておいたところ、自生するようになった。

ただ、産業としての歴史は浅い。島では台風や土地が狭いなどの問題が多い。さらに人件費がかさむわりに収穫できる量が少ないため、これまで商業化には向かないと言われてきた。

しかし、コーヒー・ベルトの北限に位置しているからこそ、他では味わえない沖縄独自の味が出せると期待されているのだ。

# OKINAWA coffee



「コーヒー仙人」  
ここに現る!

上：花野果ファームの売りは昔ながらの無農薬栽培／中：それぞれのビニールハウスではニワトリが放し飼いになっている。靴を突いてきたりと人懐こいニワトリたちは子どもたちにも人気なんだとか／下：プレハブ小屋のケージの中では、新たに投入予定のヒナたちを育成中。



**花野果ファーム**  
〒905-0426  
沖縄県国頭郡今帰仁村字諸志 65  
8:00～18:00 不定休  
☎090-9780-8258

**沖縄コーヒー豆 先駆者として産業化へ**

体験農園「花野果ファーム」の農園主、金城重信さんは自らを「コーヒー仙人」と名乗る。元々は会社で経理の仕事をしてきたが、弟さんの死がきっかけで余っていた土地を相続し、五年前から観光農園をスタートさせた。当時はまだ誰もコーヒーを育てていなかったため、手探りだったという。農作業からカフェの経営や料理までなんでもこなす。農家としての実体験に加え、経理畑の経験も活かし、数字を用いての産業分析も行っている。内閣府沖縄総合事務局の調査報告書を作成するなど、研究者としての一面も

持っている。彼が農園を始めた頃から考えていたことが世代交代だ。「農家は嫁にやるな」という言葉があるほど、農家は苦勞ばかりで大変なイメージがある。しかし、それは若い人がやりたがらないので、農業そのものが衰退してしまう。そこで仙人は観光と結びつけた新たな六次産業を提案する。コーヒーはマンゴーなどに比べて十分の一の作業量で済むため、暑い沖縄には向いているのだ。「産業」と言えるには最低でも五十軒の農園がないといけないと仙人は考える。農園が増えるためには成功例が必要なのだ。花野果ファームは先駆者として産業化を進められるよう頑張っている。



上：カフェの後ろには焙煎体験ができる大きなビニールハウスがあった／中：ハウスでは次に植えるための苗を育成中／下：南国らしいバナナ。広い敷地は舗装されており、農園散策では散歩の他にも一人乗りのバギーを借りて回ることができる。



**又吉コーヒー農園**  
〒905-0221  
沖縄県国頭郡東村字慶佐次 718-28  
9:00～17:30 不定休  
☎0980-43-2838



「又吉ブランド」を  
国頭から世界へ



**親子で挑む！ 又吉コーヒー農園**

東村慶佐次（けさし）に沖縄北部の大自然やんばるを堪能できるスポットがある。東京ドーム二つ分の敷地を管理するのが、農園主の又吉拓之さん。又吉さんが父親の見さんから農園を引き継ぐ以前、ここは「沖縄かくや姫」というバラ園だった。しかし、二〇一二年の台風でバラが全滅。コーヒー農園として再出発してからは父が農園の管理、息子は経営と役割を分担して二人三脚でやってきた。現在では植えた苗も育ち、「イエロー・ブルボン」が一四〇〇本、加えて沖縄ではまだ珍しい落花生

のような酸味が特徴的な「カットアイ」という品種が百本ある。又吉さんは沖縄のコーヒー産業にはブランド化が必要だと話す。まず沖縄産コーヒーのファンを増やさないことには始まらない。その中で又吉親子が目をつけているのが海外。台風で全滅する沖縄とは異なり、ベトナムや台湾などには百年分のノウハウや知識が蓄えられている。その技術を海外研修を通して積極的に輸入し、沖縄に合わせてローカライズする。世界標準とはまた違った沖縄独自のコーヒーができるのではないかと、という発想だ。又吉親子は世界市場を狙った「又吉ブランドコーヒー」の研究開発を続けている。

# OKINAWA coffee



山の中で焙煎体験  
をしてみよう

上：体験用の器具は全て昔ながらの手動式のもの。豆の焼き加減は教えてもらいながらやっていくので安心／中：手動式のミル。豆が挽かれるゴリゴリとした振動が手に伝わり心地良い／下：「先シーズン収穫の沖縄県産コーヒー豆で焙煎体験」¥2500 はケーキ付き。黒糖または紅芋のケーキが選べる。島豚あぐーのハンバーグや沖縄風黒糖クレープ「ちんびん」など沖縄ならではのメニューも豊富。



**cafe gyutto**  
〒905-0221  
沖縄県国頭郡本部町宇伊豆味 167-1  
12:00～17:00 金・土定休  
☎090-7728-3174

ゆつたりと語られるお話を聴きながら木の温もりが落ち着く店内。前体験を行っている。

「コーヒーの楽しみ方は千差万別。自分のやり方で楽しんでほしい。」と奈美江さん。飲めなかつたコーヒーも飲むようになったそう。へえ、そうだったんだ。

都内ラーメン店から  
沖縄カフェへの転身

山の中に佇む一軒のカフェ。外にはコーヒーの苗がずらりと並んでいる。店は森下悦伸・奈美江さん夫婦が七年前に始めた。以前は東京でラーメン店を営んでいた。十五年前海外旅行をしようと思っていたもののチケットが取れず仕方なく決めた沖縄。それなのに琉球の魅力に惹かれこの場所に移住を決意した。

豆が焼き上がったたら手動式のミルに入れて挽いていく。挽き終わった豆は好きな淹れ方で。沖縄産の豆のフルーティーで香り高い味わいが堪能できる。

その秘密は加工方法にある。収穫した生豆を乾燥する際、ハーブなどの乾燥に用いられる特殊な機械を使っているのだ。

がら和室スペースで焙煎体験をさせていただく。豆を計量しロースターに入れ、好みの焼き具合にしていく。火に直接当たりすぎないようにロースターの位置を調節し、焼き加減が均一になるよう上下左右に振る。豆からパチパチと音がし出したら火からおろし、余熱で豆に火を通す。

## 名護の緑の海 亜熱帯の真ん中で



大自然が育む  
ワインのようなコーヒー

原色の緑が視界を支配している。名護市字中山(あざななかやま)にある「中山コーヒー農園」。

この場所はみかん農園だった。五年前、農園主の岸本辰巳さんが土地を譲り受けた際、アラビカ種の苗「ティピカ」を三百本ほど手に入れた。それがコーヒー豆を育て始めるきっかけになった。

農園の売りはまるでワインのような酸味が特徴の豆だ。コーヒーを飲んだ人からは「これってお酒とか入ってる?」とよく聞かれるらしい。

その秘密は加工方法にある。収穫した生豆を乾燥する際、ハーブなどの乾燥に用いられる特殊な機械を使っているのだ。

北海道のメーカーから直接取り寄せた特殊なもので、どんな機械なのかは企業秘密なのだそうです。

飲んでみたい方はぜひ中山コーヒー農園まで。



上：まるでジャングルのような農園では、パイナップルやシークワサーなどコーヒー豆以外にも作物を育てている／中：沖縄の生き物たちに出会える。写真にはよく見るとキノボリトカゲの姿が／下：農園で一番大きな植物であるハマヌビア。

**中山コーヒー農園**  
〒905-0004 沖縄県名護市字中山 378  
不定休。農園トレッキングは11月から4月の収穫時期のみ。要予約。  
☎090-9781-0762



# OKINAWA coffee



## 焙煎工房 ゆうばんだ珈琲

沖縄県産珈琲ブレンド

### 読谷で味わう、沖縄県産コーヒー

読谷村地域振興センターの一角に沖縄産コーヒーが味わえるコーヒースタンドがある。創業二〇一六年。店主の比嘉政勝さんは当時できたばかりだった振興センターに目をつけ、念願の店をオープンした。この店の特徴はなんとと言っても知り合いの農家が育てている沖縄産コーヒーが飲めること。沖縄で安定して県産コーヒーを楽しめる店はまだ珍しい。振興センターには大きな駐車場もあるため、アクセスもしやすい。ドライブのついでに寄ってみるのもアリだ。



〒904-0302 沖縄県読谷村 喜名 2346-11 読谷村地域振興センター 1F  
11:00 ~ 17:30  
年末・旧盆定休  
☎ 090-9846-9513



## ドナベコーヒー

ドナベブレンド

### 独自開発。土鍋焙煎法 & 「ハブサブレー」

名護市「ドナベコーヒー」はその名の通り、土鍋を用いた焙煎を行なっている。大宜味の陶芸家に作ってもらったという耐熱性土鍋が遠赤外線効果を発揮。コーヒー豆の芯まで熱が通って美味しいのだそう。創業は二〇一三年。船田夫婦で営むこの店の名物は、なんとと言ってもコーヒーに合う「ハブサブレー」。店主の船田弘さんが考えたユーモア商品だ。沖縄のお土産にぜひ買ってほしい。



〒905-0013 沖縄県名護市 城 1-22-2 1F  
11:00 ~ 19:00  
日・第三土定休  
☎ 0980-52-5003



# 必見! 沖縄の 穴場コーヒー店 6選

沖縄取材で発見した店の中から特に個性的だったカフェ & 豆屋を大紹介! 沖縄を訪れた際は、ぜひお立ち寄り下さい。

二〇〇〇年代の初め、アメリカで「サドウェーブ・コーヒー」と呼ばれる、コーヒーをただの生活必需品ではなく、ワインや紅茶のような高級品として捉え直す新たなムーブメントが生まれた。

実はこの動きは日本本土よりも沖縄の方が早かった。米軍基地などを通してアメリカの影響が直に伝わるためだ。

コーヒー専門店は十年前を境に増え始め、「スペシャルティ・コーヒー」を提供する店も多くなった。店ごとに独自のコーヒーを研究して差別化するため、今では多くの個性的な店が軒を連ねている。



独自開発の土鍋焙煎といえば、名護市「ドナベコーヒー」



県産コーヒーが飲めるといえば、「焙煎工房 ゆうばんだ珈琲」



国際通りで味わうといえば、「THE COFFEE STAND」



焙煎のスペシャリストといえば、浦添市「豆ポレポレ」



ステイツサイドタウンと言えば、浦添市「Beans Store」



路地裏の静かなカフェといえば、読谷村「ひばり屋」



## THE COFFEE STAND

プレミアムショコラ

### 牧志公設市場で味わう、格別な一杯

公設市場のアーケード街にひっそりと佇む2.5坪の小さなお店。店主の上原さんが一人で切り盛りしており、注文を受けてから直接目の前でコーヒーを淹れてくれる。創業は二〇一二年。特徴は深煎りのスペシャルティ・コーヒー。本来は酸味を出すために浅煎りをする方が多いが、酸味が苦手な人でも飲めるようにとの配慮だ。深煎りの中に生まれる「第三の酸味」を目標に日々研究している。



〒900-0014 沖縄県那覇市 松尾 2-9-19  
11:00 ~ 18:00  
年中無休  
☎ 080-3999-0145



## 珈琲屋台「ひばり屋」

そよ風オレ

### 国際通りの雑踏を離れて、路地裏で一休み

そこはまさに秘密の箱庭。桜坂通りから路地裏に一歩入ると、ゆっくりとした時間が流れる広場が出現する。創業は二〇〇四年。杏仁豆腐味の「カフェニコ」やフルーツシロップが入った「そよ風オレ」など店主の辻佐知子さんのセンスが光るメニューが特徴だ。青空の下で飲むコーヒーは格別。また、建物に囲まれているため、国際通りの喧騒は全く届かない。買い物や観光に疲れて一息入れたい人におすすめのスポットだ。



〒900-0013 沖縄県那覇市 牧志 3-9-26  
13:00 ~ 19:00  
雨天休業・不定休  
☎ 090-8355-7883



## Beans Store

REGULAR COFFEE

### 浦添市、外人住宅の一角に

浦添市の港川ステイツサイドタウン。コンクリート平屋建ての外人住宅が並ぶ一角に知る人ぞ知るコーヒー・ショップがある。創業は二〇一五年。店主の末吉業さんは「沖縄セラードコーヒー」の創業者である父、末吉業久さんからこの店を任せられた。店ではアグリカル農園で育てた「沖縄産100%コーヒー」が期間限定で楽しめる。栽培から収穫、焙煎まですべてを自社農園で手がけ、開発に八年を要したコーヒー豆だ。最新情報は公式サイトでチェック。



〒901-2134 沖縄県浦添市 港川 2-15-6 No.28  
12:00 ~ 18:30  
火・木・祝定休  
☎ 080-6486-4107



## 豆ポレポレ

シエラネバダ

### 焙煎、世界第二位の実力

沖縄県高原にある可愛らしいお店。ここに焙煎のスペシャリストがいる。創業は二〇一〇年。店主の中村良行さんは、「WORLD COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP 2018」で準優勝を果たした経歴を持つ。店ではそんなプロに直接豆を選んでもらえる。さらに二〇〇グラム以上の豆を購入すると好きなコーヒーを一杯無料サービス。普段なら飲まない種類の豆との新たな出会いを提供してくれる。



〒904-2171 沖縄県沖縄市 高原 6-13-8  
13:00 ~ 19:00  
木・日定休  
☎ 098-927-3260

# 船橋をコーヒーで豊かに

船橋コーヒータウン化計画は、「コーヒーで笑顔あふれる街にしたい」という沢山の人の願いで成り立っている。  
取材・撮影・文／平田みのり

## 1

### アダチコーヒー

船橋駅から徒歩8分

清潔感のある店内には豆の入ったホーロー鍋が並ぶ。  
店主の安達教人さんは以前リクルートホールディングスで働く会社員だったが、二〇一七年三月に脱サラし店を始めた。  
店内の豆は普段使いでできるカジュアルなものからスペシャリティまで幅広い。常時二十五種類取り揃えている。お店オリジナルであるアダチゴールドブレンドは苦味とコクがありおすすめだ。「うちの豆が色んな所に広まっしてほしい」と語る。



〒273-0005  
千葉県船橋市本町 2-11-25  
10:30 ~ 19:00  
不定休  
☎ 047-401-0214



## 2

### 喫茶いずみ

船橋駅から徒歩10分

初代船橋珈琲王に選出されたコーヒー店  
コーヒー豆が並ぶカウンター。店内にはコーヒーに関する様々な本や絵が散りばめられている。店主の伊藤拓史さんはコーヒーマニアで、話し出したら止まらない。自家焙煎とネルドリップにこだわったいずみブレンドは深みがあり口当たりが良い。  
客層は年配の方が多くいい、地元の人との憩いの場所となっている。「お客様のおかげで珈琲王になった」と笑顔で語る。コーヒーを飲みながら、気さくで個人的な店主との会話を楽しんで。



〒273-0866  
千葉県船橋市夏見台 1-9-10  
10:30 ~ 19:00  
月定休  
☎ 047-797-0915



## 3

### Cafe & Bar Yubel

船橋駅から徒歩4分

静かな路地で昼夜楽しめるコーヒー  
船橋のダイブな路地にあるコーヒー店。昼はパスタとともにコーヒーを楽しめるカフェとして、夜は缶詰とともにコーヒーを使用したお酒を楽しめるバーとしての営業をしている。店主の鈴木右一郎さんは鎌ヶ谷市にある実家が喫茶店だった。その跡を継ぐ形で二年前に船橋でお店を始めたという。常連だという女性は「静かだからゆっくりできる、オーナーも優しい」と満足げ。  
目標は自らのお店の経営に繋がるように、コーヒーを地域に根付かせることだ。

## @船橋



〒273-0005  
千葉県船橋市本町 4-42-11  
12:00 ~ 24:00  
日定休  
☎ 047-409-3993



## 4

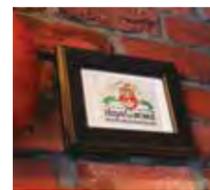
### 8 Days Cerial

海神駅から徒歩1分

シリアルとともに楽しむ地域密着型コーヒー店  
海神駅すぐそばの星条旗が掲げられたアメリカンなお店。店主の豊田俊也さんは学生時代アメリカに短期間滞在していた。その時ニューヨークのシリアルの美味しさに感銘を受けた。お店のシリアルは全て手作りだといいい、コーヒーと絶妙にマッチする。  
店を構えて六年目。ようやく地域に溶け込むことができた。店の前を通る近所の人に挨拶をしたり、お祭りに参加したりと交流を深めている。「人工知能の技術が進むこの時代だからこそ、人の温もりを大切にしたい」。



〒273-0021  
千葉県船橋市海神 5-1-20  
12:00 ~ 23:00  
月・火定休



## FUNABASHI COFFEEY

計画が始まったきっかけ  
今年で四年目になる船橋コーヒータウン化計画は、フィロコフィアのオーナー・梶真佐巳さんが立ち上げた。現在日本人が年間飲むコーヒーの量は東欧や北欧の国に比べて半分も満たない。コーヒーを一つの文化として定着させることで、船橋での消費量を増やしたいという思いがあった。  
同業他社で協力していくということ  
梶さんは自分の店だけでなく、街として取り組むこのプロジェクトを一つの課外活動のように考えているという。  
本業であるカフェの経営の合間に他店とミーティングをし連携している。内容は店の経営や年に一度行われる船橋コーヒーフェスティバルについてなどだ。情報交換を行うことによって互いを高め合っている。  
今年も十一月二十一日〜二十六日まで船橋コーヒーフェスティバルが東武百貨店船橋店にて開催予定だ。



上：PHILOCOFFEAの前に立つ粕谷哲さん(右)と梶真佐巳さん。／左：RUDDER COFFEE店舗。／左下：RUDDER COFFEEにて期間限定で販売された丸ごとの梨でアフォガード

### PHILOCOFFEA Roastery and Laboratory

〒273-0005  
千葉県船橋市本町 2-3-29  
9:00 ~ 18:00 不定休  
☎ 047-460-9400

### RUDDER COFFEE

〒273-0005  
千葉県船橋市本町 7-1-1 シャポー南館 1F  
平日・土 / 7:00 ~ 22:00 日・祝 / 7:00 ~ 21:00  
☎ 047-409-5655



magome  
coffee  
project

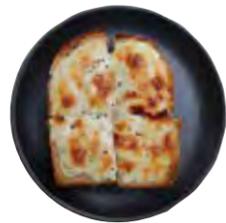
ペーパードリップコーヒー ¥480  
カフェラテ アイス ¥480  
かぼちゃ餡&クリームトースト ¥450  
究極のたまごトースト ¥400

季節とともに変化するトーストはコーヒーとセットで注文すると100円引き。生地は具材の良さを生かす玄米が使われている。目で見て楽しめる。

## 地域に勇気を与えたい ALL 手作りのコーヒー店

駅を出たらそこは住宅街。馬込沢という地で始めたのはなぜなのか。自分の好きなものをコーヒーで表現し続けている一人の男性がいた。

取材・撮影・文／平田みのり



究極のチーズトースト ¥400



紫芋トースト ¥450

「馬込沢でやりたいことをやる場を増やしたい」と福嶋さん。二つ隣のビルを購入予定、コーヒーに関する撮影スタジオやデザイン事務所の立ち上げを考えている。「馬込沢で勇気を与える存在になりたい」と胸を張った。

**自らの志を伝えることができる場所**

誰でも美味しく淹れることができる。例え雑に淹れたとしても、常に高得点の味を出すことができる。そんなこだわりのコーヒー豆の味は馬込沢にある。

飲食店の修行をするため、関西から上京してきたという店主の福嶋さん。お金が稼げなかったことから途中コンサルタントの職に就き、資金を貯めた。その後、馬込沢で一からカフェを作った。

店内の内装は全て手作り。元は花屋だった。始めは地域の人から変な目で見られていた。半年かけ完成した後、「本当に完成したんだ」と徐々に応援されるようになった。「ドアも何もかも全て手作りなんですよ」と誇らしげ。

店内は福嶋さんがヨーロッパを中心に世界を渡り歩き、体験したアイデアが存分に詰め込まれている。定期的に自分が好きなものを集める旅に出ている。



## @馬込沢

LINE 公式アカウントを追加すると、お得な情報やクーポンがもらえる。

magome coffee project

〒273-0031  
千葉県船橋市馬込西 1-2-10  
寿ビル 1F  
10:30 ~ 19:00 火定休



右:店主の福嶋勸太郎さん。豊富な知識を一つ一つ丁寧に話してくれる/左:浅煎り・中煎り・深煎りが揃うコーヒー豆は馬込沢土産に最適。オンラインショップで購入も可能。(http://magome.net)



## @船橋



〒275-0016  
千葉県習志野市津田沼 2-8-11  
10:00 ~ 19:00  
月・木定休  
☎047-472-6049



二〇一五年から先代の場所を受け継いだというオーナーの息才嶋美さん。コーヒー店は津田沼には珍しく地元の人がよく訪れる。前オーナーはギターが好きだ。空間に広がる音や声やギターが温かい音色。ブラウンサウンドになればという思いが店名の由来である。コーヒーはお客さんの好みを聞き、淹れ方を変えている。飲み比べをして好みの味を見つけることができる。様々な単一品種の豆から選択することが可能だ。「地域に近い存在でありたい」と穏やかに語った。

## BROWN SOUND COFFEE

京成津田沼駅から徒歩5分

コーヒーで温かい音を先代の思いを受け継いで



〒273-0031  
千葉県船橋市西船 4-24-8  
17:00 ~ 2:30  
年中無休



## Kakuya Coffee Stand

西船橋駅から徒歩9分

恩返しをしたい  
屋台から新ステージへ

全国を渡り歩き西船橋の地で拠点を確立したというオーナーの藤田格也さん。コーヒーの路面店を通じ色々な人と出会い、影響を受けることが多かった。そして次第に恩返しをしたいという思いが強くなった。豆は四季折々、その時の感覚で選んでいるため、メニューはない。その日その時しか味わえないコーヒーだ。

今までやってきた屋台を閉業、十一月から新たに二号店となっていた店舗をリニューアルオープンする。「下の世代の子たちにつなげていきたい」と夢を膨らませた。

## FUNABASHI COFFEE

「彼（粕谷さん）が売っていた一杯何千円にもなるコーヒーと僕が売っていた一杯二〇〇何円のコーヒー。同じ液体の中に何の差があるのか考えた時に、二人の知識を融合させたら面白いものが出来上がるんじゃないか」。そんな思いに粕谷さんは応じた。

二人の豊富な知識を生かしフィロコフィアでは定期的に勉強会を開催している。オーナーやバリスタのトレーニング、一般の人向けのコーヒーの淹れ方やラテアート教室に留まらず、大企業向けのセミナーも開催している。

「情報は隠し持って自分たちのものにするのではなく、どんどん教えてシェアする。それが僕たちの仕事」。

知識を融合し伝えていく

## I ウィンナーコーヒー発祥の店

古い映画や音楽とともに楽しむ暖かい時間と、ラドリオが生み出す独特の雰囲気味わう。



右上: ホットのウィンナーコーヒーと日替わりケーキ。クリームが甘くて深めのコーヒーとよく合う / 左上: ナポリタンのランチセット。ドリンクはホットコーヒーかアイスコーヒー、もしくはウィンナーコーヒーの中から選ぶと1000円。その他のドリンクなら1050円とお得なセット。ナポ

リタンのソースはラドリオ特製のもので胡椒が効いた飽きがない味 / 右下: 店内は重厚なレンガが多く見られ、古い映画を壁に映す映写機も設置されて更にレトロな雰囲気 / 左下: セットで頼んだレモネードはレモン本来の酸味と強めの炭酸がスッキリする一杯。

ラドリオ  
〒101-0051  
東京都千代田区神田神保町1-3  
平日11:30 ~ 22:00 土日12:00 ~ 18:30 祝日・年末年始定休  
☎ 03-3295-4788

### 時が止まったような 神保町最古の喫茶店

神保町駅から深く細い路地に入り、迷路のような道を進むと見えてくる神保町「ラドリオ」。一九四九年から続く、神保町では一番の老舗喫茶店だ。隠れ家のようにひっそりと佇み、簡単には見つからないその店は、ただ時間だけが止まっているように感じるほどレトロな雰囲気を醸し出す。

ラドリオと言えば「ウィンナーコーヒー」の発祥の店と言われている。神保町には古本屋が多く喫茶店で本を読み耽ったりする人が多い。そのためコーヒーがすぐ冷めてしまう。そこでウィン風の飲み方をヒントに生クリームを乗せ、冷めにくくしたのが始まり。お客さんへの配慮から生まれたものである。

私もさっそく頼んでみた。甘くてほんのり温かいクリームと、深みのあるコーヒーは相性が良い。セットで頼めるシナモンのパウンドケーキは日替りで、食べやすい大きさ。あつさりした食感と、さっぱりとした甘さが一層ウィンナーコーヒーを引き立てる。次々に訪れる客たちもウィンナーコーヒーを頼んでいた。

レトロな喫茶店を巡って  
感じる特別なとき

コーヒーの香りとお店の雰囲気に包まれながら、時代を感じることが出来る喫茶店を巡ってみる。  
撮影・文 / 後藤彩女



### Ⅲ 昭和漂う、駅前のアットホームな喫茶店

朝でも、昼でも、夜でも  
どんな時でも満足のメニュー



右上：うららでは注文は食券で、41年前から変わらないこのシステムは昭和の雰囲気を分かりやすく表している/左上：朝食メニューのゆで卵とトーストセット。サクサク温かいトーストはシンプルにそのまま/左下：うららの定番、うららライス。バターライスにピザの具を乗せてチーズたっぷり焼上げたピザ風のドリアはボリュームも満点の一品。

誰かが気軽に入れる喫茶店としてうららは最適な場所。一日をうららで過ごす休日は、ゆったりした時間に癒されるだろう。

一番人気のメニューは「うららライス」である。ピザ風に焼き上げられたドリアで、うららオリジナルのこの一皿は、一度は食べたものだ。

#### コーヒーハウスうらら

〒277-0852  
千葉県柏市旭町 1-1-4  
9:30 ~ 22:30 不定休  
☎ 04-7145-8284

賑わう駅に残る昭和の喫茶店。喫茶店では珍しい食券での購入が特徴で、どのメニューを選ぶかわくわくする。どのメニューも五〇〇円代で、ドリンク・サラダ付きのセットも選べるコストパフォーマンスが魅力だ。

モーニングメニューから始まり、十一時台からはランチメニュー。十四時からは選べるケーキとコーヒーのセット。いつ来ても満足できるラインナップだ。

### Ⅳ シックな雰囲気にも包まれる大人な喫茶店

深煎りコーヒーに合う  
甘いデザートが人気



右上：喫茶店王道のメロンソーダ。メロンクリームソーダもある。左上：ボリューム満点なランチセット。分厚いカツにしゃきしゃき野菜が食感の良い一品/下：珈琲館オリジナルコーヒーの「炭火珈琲」。炭火焙煎による深い味わい。

最近ではタピオカのドリンクメニューも販売し、老若男女が満足できる。今昔、両方の雰囲気を楽しみたいなら珈琲館がおすすめ。

珈琲館のコーヒーは基本的に深煎りで大人な味。付いてくるミルクを混ぜて飲むのが丁度いい。人気のメロンソーダは濃厚なバナナアイス。少しずつ溶かしながら食べるとシユワシユワでトロトロな食感が楽しめる。もう一つ人気のパンケーキは分厚く、サクサクふわふわな食感。甘さが控えめで食事としても満足できる。

#### 珈琲館

〒277-0843  
千葉県柏市明原 2-3-14  
柏みなもとハイツ 1F  
8:00 ~ 21:00 不定休  
☎ 04-7146-2213

他の純喫茶とは違って黒や白を基調とし、シックな雰囲気を醸し出す店内。メニューはコーヒーからはじまり、ランチやデザートもメニューも豊富なのが特徴。ひとつひとつがボリューム満点で男性も満足できる。

珈琲館のコーヒーは基本的に深煎りで大人な味。付いてくるミルクを混ぜて飲むのが丁度いい。人気のメロンソーダは濃厚なバナナアイス。少しずつ溶かしながら食べるとシユワシユワでトロトロな食感が楽しめる。もう一つ人気のパンケーキは分厚く、サクサクふわふわな食感。甘さが控えめで食事としても満足できる。

## Ⅱ 銀座に残る、日本最古の喫茶店

コーヒーが日本に渡った江戸時代、身分の高い者しかその味を楽しむことができなかった。明治に入り、庶民も楽しめるような場所を作り出したのが「カフェパウリスタ」。コーヒーを語る上で欠かせない名店だ。



右：銀座にあるパウリスタ本店は創業から変わらないロゴがお出迎え。扉を開けるとタイムスリップしたようなレトロな世界が広がる/左：人気が高いザッハトルテは大きめで中にはベリーソースがたっぷり入っていて甘酸っぱい。上には溢れそうなほど甘いクリームがかかっている。珈琲の深みとバランスの良い味わい。



#### カフェパウリスタ

〒104-0061  
東京都中央区銀座8-9長崎センタービル1F  
平日・土/ 8:30 ~ 21:30  
日・祝/ 11:30 ~ 20:00 年末年始定休  
☎ 03-3572-6160

日本の、カフェ文化の  
原点はここにある

明治四十一年、当時は世界の五〇%以上のコーヒーシェアをブラジルが持っていたが、農園の働き手を失い困っていた。同じ頃日本では日露戦争により失業問題を抱えていた。そこで移民することを決めたのが後のカフェパウリスタの社長となる水野龍(りょう)である。彼は移民先をブラジルに決め、多くの日本人を引き連れて海を渡る。

しかし言葉の壁や文化の違いから、次第に農家との間に深い溝が出来てしまう。そんな中、ブラジル政府からある話を持ちかけられる。「三年間コーヒー豆を無償で提供したい。コーヒーの文化がまだない日本に持ち帰り、コーヒーを知ってもらい広める良い機会としてほしい」。水野たちはコーヒーと共に日本へと帰国した。

日本に帰り、合資会社を立ち上げ社長に就任した水野であったが、当時の日本人の味覚には合わないモノとして避けられてしまう。苦労を重ねながらもコーヒーについて学び、西洋には「カフェ」 という人々がコーヒーを飲み会話を交わす場所があること

を知る。日本にもあればと作られたのが「カフェパウリスタ」であった。以降この場所から日本中にコーヒーが広がる。創業から百年以上経ち、世界各地から豆を輸入することができる。今でも、パウリスタの豆の七割はブラジル産のもの。時代がいくつ変わっても、人と人の繋がりが途絶えない限り、ブラジルとカフェパウリスタは繋がりが続ける。

#### パウリスタの豆知識

##### ●銀ブラの語源

一度は聞いたことがあるであろう「銀ブラ」。この言葉の語源はここ、カフェパウリスタにある。元々は「銀座でブラジルコーヒーを飲む」からできた言葉だそうだが、通説は「銀座で

ブラブラする」である。どちらが正しいというのではない。しかしパウリスタの歴史を知った上で考えると前者の説がしっくりくる気がする。実際にカフェパウリスタで銀ブラの語源について語り合うのもいいかもしれない。

## LINEで予約、すぐ受け取り

LINEまたは店内のタッチパネルで注文することができる。キャッシュレスで決済も簡単。注文方法を詳しく見ていこう。



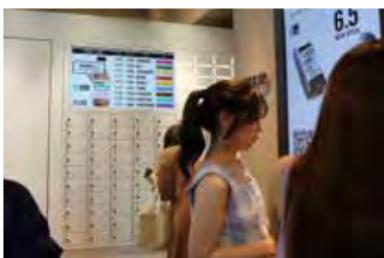
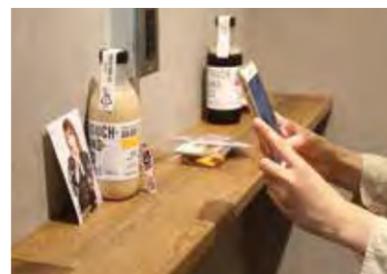
友達追加をしたらトーク画面へ移る。下の注文するをタップする。

店舗をお選びくださいと出るの、日本橋店を選択する。

ベースドリンク、コールド/ホット、ミルクタイプを選択する。

コーヒータイプ、甘さ、フレーバーを選択する。その後お菓子やパンも選択可能。

支払い方法（クレジットカードまたはLINEpay）と時間を選択する。



上：写真とアクリルキーホルダーとともに写真撮影／下：店内は平日にも関わらず、女性客でいっぱい。カメラのシャッター音が鳴り止むことはない。

ラベルを応援しているアーティストやアイドルの名前にする。そして出来上がったコーヒーとグッズとともに写真を撮影、インスタグラムなどのSNSにアップする。ただし色は選択できない。

## 思い思いのラベルカスタムは女性に大人気



上：受け取り時間・ロッカー番号・名前が表示される画面を見て受け取る／下：一時間以内に受け取らないとロッカーから撤去されてしまう。時間に余裕を持って。



## @日本橋

TOUCH-AND-GO COFFEE  
〒103-0027  
東京都中央区日本橋1-13-1  
7:00 ~ 19:00 土日・祝定休  
☎ 03-6665-0160



ハロウィンには三種類の限定ボトルが登場した。これからの季節、また新しいボトルが現れるかもしれない。



## 日本橋に登場した新スタイル コーヒーショップ TOUCH-AND-GO COFFEE

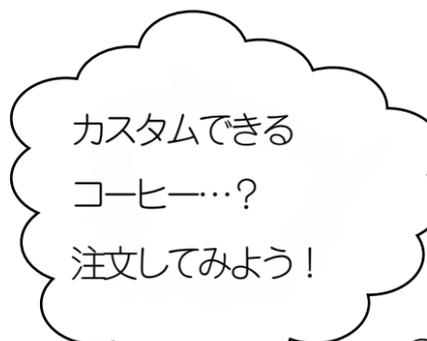
オフィスが立ち並びスーツ姿の人々が行き交う日本橋に現れたコーヒーショップ。そこは多くの若い女性で賑わっていた。さあ、新たなコーヒーを体験してみよう。

取材・文／平田みのり 撮影／平山亜優



コーヒーは¥250+tax～。お手頃価格で楽しめるのも魅力。

現代のライフスタイルにフィットしたコーヒー  
TOUCH-AND-GO COFFEE  
は二〇一九年六月五日に東京・日本橋にオープンした。LINEの公式アカウントを友達登録するだけでお好みの味・時間を指定して注文することができる。  
コーヒーはBOSSEが監修しており、高圧多段階抽出方法という製法が用いられている。コーヒー豆の流動を抑え、中低温と高圧力により抽出時間を短くする。雑味が抑えられクリアでコクのある味わいを実現している。  
ライフスタイルや働き方が目まぐるしく変わる時代にもっとコーヒーも自由でありたい。そんな「自分らしく働けるコーヒー」がコンセプト。ボトルスタイルのコーヒーを楽しもう。



フードメニューはお菓子の他、羊蹄山あんぱんやスパイシーチーズドッグなどのパンも加わった。右：バナナパウンドケーキ／左：ビターチョコマンガー

ある日ツイッターを見ていると、「すごすぎるサービスを見つけた!便利すぎ。」というツイートが話題になっていた。どれどれ、どんなサービスなんだろう…。



# @ ALL JAPAN 日本列島でご当地コーヒー旅

普段どこのメーカーのコーヒーを飲んでいるだろうか？全国には、ご当地グルメならぬご当地コーヒーが数多く存在する。

文・撮影/池谷明日香

## 白バラコーヒー（鳥取県）

鳥取発のブランドとして大山乳業農業協同組合で作っているパックの「白バラコーヒー」。関東ではなじみがないが、近畿地区や中国地区など西日本では、地名度が高い。人口着色料などを使用せず、ミルクとコーヒーが醸し出す香りを大切にしている。甘味、風味、コクを生かしているため、ハマる人が多い。

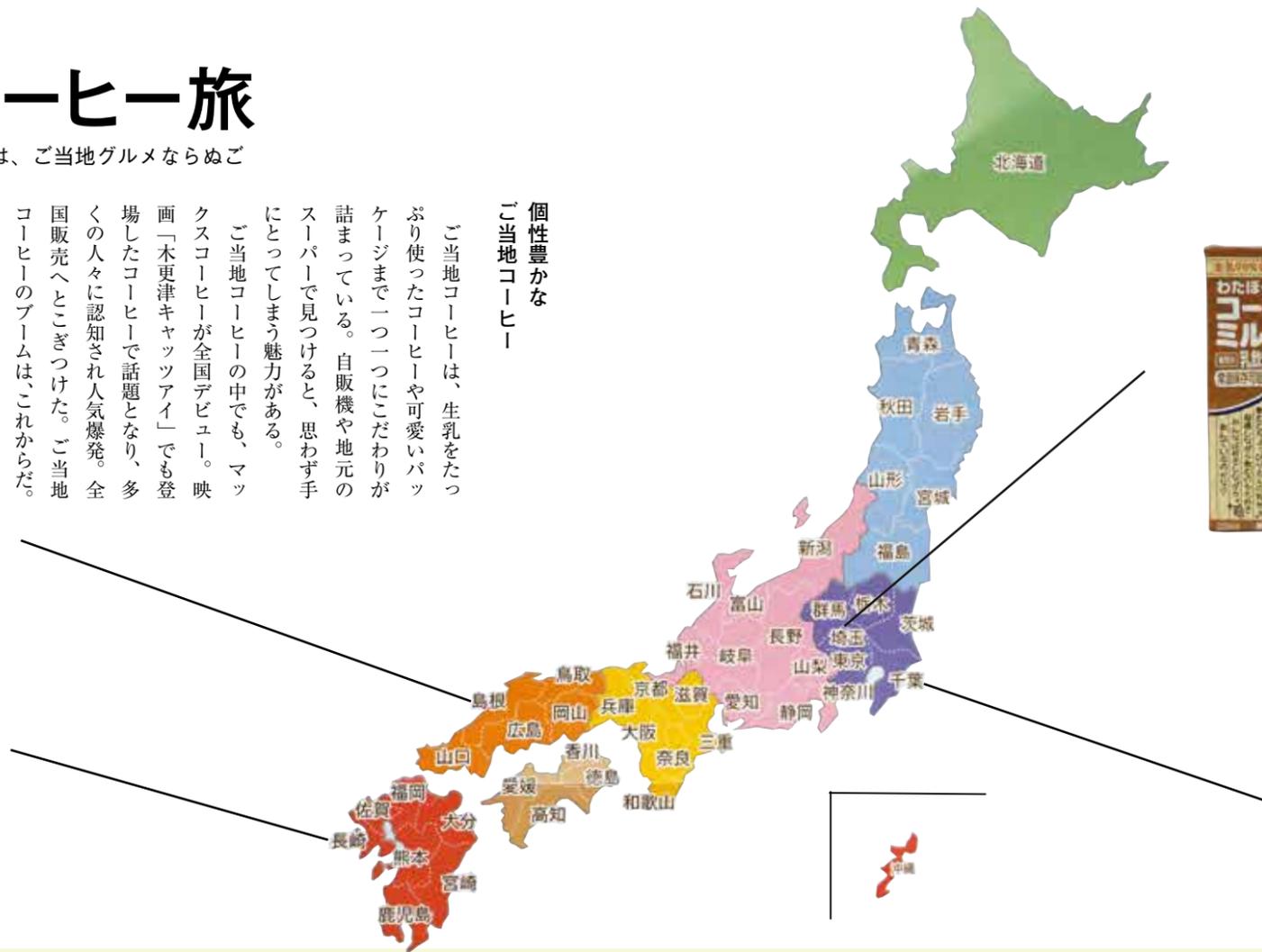


## 長崎龍馬珈琲（長崎県）

龍馬が愛したコーヒーと言われている。一八六四年に坂本龍馬が勝海舟の従者として初めて長崎を訪れた。出島から外国の文化が入り、長崎では以前からコーヒーが飲まれていた。新しいもの好きの龍馬も飲んでと言われている。当時の文献に基づいた焙煎方法をオーケーオフィスコーヒーがアレンジしたオリジナルコーヒー。苦味がなくすっきりとした味わいで香りが強いコーヒーだ。



**個性豊かなご当地コーヒー**  
ご当地コーヒーは、生乳をたっぷり使ったコーヒーや可愛いパッケージまで一つ一つにこだわりが詰まっている。自販機や地元のスーパーで見つれると、思わず手にとってしまう魅力がある。  
ご当地コーヒーの中でも、マックスコーヒーが全国デビュー。映画「木更津キッツアイ」でも登場したコーヒーで話題となり、多くの人々に認知され人気爆発。全国販売へとこぎつけた。ご当地コーヒーのブームは、これからだ。



## わたぼくコーヒー（埼玉県）

森乳業から販売している「わたしとぼくのコーヒーミルク」通称「わたぼくコーヒー」は、昭和六二年（一九八七年）に発売。牛乳が苦手な子供たちに無理なく栄養をとってもらいたいという願いから、学校給食の栄養士さんと協力して開発した。生乳九〇%なので、やさしい味わい。平成四年（一九九二年）に「WATABOKU」ブランドがスタートし、ブランドマークは、子供たちに人気のあった「女の子と男の子」をモチーフにしたマークが採用された。



## マックスコーヒー（千葉県）

ジョージアから出ているコーヒー。黄色い缶に大きく書かれた黒字が目立つ。甘いコーヒーで有名だ。その秘密は練乳が含まれているから。ミルクとは違い練乳はとっても甘いので、疲れた体には染みるコーヒーだ。千葉・茨城・栃木のみ地域限定販売を行っていたので、一部の人が馴染みがなかった。今は、全国に知名度を上げたコーヒーで地元からも愛されている。千葉県の自販機では、見かけないことがない程の人気である。



