

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試みよう
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ユ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



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須だと話す。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。

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。

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(あざなやかやま)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。



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

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ムヌビア。



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。大宜味の陶芸家によって作られ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



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」



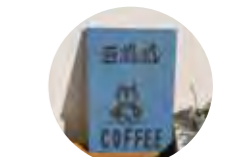
国際通りで味わうと言えば、
「THE COFFEE STAND」

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。

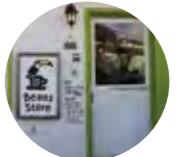
二〇〇〇年代の初め、アメリカで「サドウェーブ・
コーヒー」と呼ばれる、コーヒーをただの生活必需
品ではなく、ワインや紅茶のような高級品として
捉え直す新たなムーブメントが生まれた。

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。



焙煎のスペシャリストといえば、
沖繩市「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
珈琲屋台「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。店主の末吉業人さん
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された。
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 沖縄県沖繩市
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

船橋駅からバスで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いといい、地元の人々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

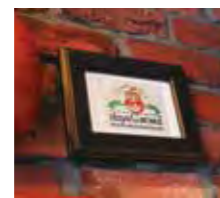
8 Days Cerial

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、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 COFFEE

PHILOCOFFEE 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



上：PHILOCOFFEE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

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。現在日本人が年間で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。



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。目で見ても楽しめる。

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:店主の福嶋勘太郎さん。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。

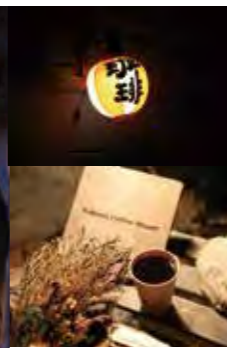
BROWN SOUND COFFEE

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んな人と出会い、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 COFFEEY

「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えた。

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、時代を感じる事ができ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



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

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。

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。
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。
誰も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、ゆったりした時間に癒されるだろう。

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



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



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。

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。
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。

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。



店先はシンプルで可愛い。



店内はカウンターとテーブル席が三つ。コーヒーを注ぐ香りにホッとする席。



目の前で淹れてもらう贅沢な瞬間。扱うペーパーフィルターやコーヒーカップが多くカウンターに展示されている。

「デカフェ」をスタンダードなものに

「デカフェ」と聞いてどんなイメージが湧くだろうか？デカフェはコーヒーではない！なんて思っていたら勿体無い！今のデカフェを知れば、あなたのコーヒーライフに欠かせないものになるかも。

取材・撮影・文／後藤彩女

いく挑戦は続く。門店の、デカフェ文化を拡大して欲しい。そのために、デカフェ専門店として考えられるようになって欲しい。デカフェ文化を拡大して欲しい。そのために、デカフェ専門店として考えられるようになって欲しい。

デカフェを求める人の多くは、妊婦さんや健康上の理由からカフェインを摂取できない人が多かった。しかし最近では健康への意識が高い人からのニーズも高まっている。

二十年前からデカフェの研究を行い、提供をしているCafé Sucréは、日本が誇れるデカフェ専門店と言える。

「デカフェ」とはコーヒーの中に含まれるカフェインを除去したコーヒーのことである。日本ではカフェインレスや、ノンカフェインという言葉で知られ、近年コーヒーを扱う店での提供も多く見られるようになった。

デカフェ専門店の挑戦



棚に並べられた多くの豆たち。ひとつひとつ丁寧に特徴が書かれていて自分にぴったりの豆を見つけることができる。購入したらその場で飲み方に合わせて豆を挽いてくれる。

Cafe Sucré/ カフェスクレ
〒131-0032
東京都墨田区東向島2-31-20
10:00 ~ 19:00 火定休
☎ 03-3613-7551

デカフェ・カフェインレス・ノンカフェインの違いって？

デカフェ

本来カフェインが入っている飲料からカフェインを取り除いたもの。元々はカフェインを含んでいたため100%含まないとは言えない。



こんなひとにおすすめ

普段コーヒーを沢山飲むから、たまにはカフェインの摂取を控えたいけど、風味を楽しみたい！

カフェインレス

カフェインの含まれる量が少ない状態を指す。これも100%含まれない訳ではない。



こんなひとにおすすめ

普段コーヒーを沢山飲むから、たまにはカフェインの摂取を控えたいけど風味を楽しみたい！

ノンカフェイン

元々カフェインが含まれていないものを指す。



こんなひとにおすすめ

妊婦さんやカフェインが身体に合わない、健康上カフェインの摂取ができない、コーヒーを飲んでも夜ぐっすり眠りたい！



上：芳村賢士朗さんは現在、日本大学院理工学研究科電気工学専攻修士二年だ／左上：営業に行くとき使っている車。コーヒーだけではなく静岡県の抹茶を使用したアイス抹茶ラテも販売している／左下：学生団体で仲良くなった鈴木輝希さん。社会人であるため休みの日に手伝っている。



ちばらき珈琲の通販で購入できるラオス産のコーヒー

右上：「200g『アジアの女王』ラオスティピカPB100% シティロースト ¥1320 / 右中：「Sit Pommateab」 ¥770 / 右下：「Champa」 ¥660 / 左上：「ラオスティピカPB」ドリップパック 10個 ¥1650 / 左中：「Nanglar」 ¥770 / 左下：「John」 ¥660 (<https://chibaraki.thebase.in>)

目標のために学業とビジネスを両立

二〇一七年三月、ちばらき珈琲という看板を掲げた芳村賢士朗さん。千葉県と茨城県を中心として活動しようとして「ちばらき」という造語を作った。コーヒー豆焙煎や卸事業、イベント出店、セミナーなどの活動を行なっている。撮影／平田みのり 取材・文／和田美菜海

ちばらき珈琲の歴史

フェアトレードドリップパックプロジェクトという学生団体がある。活動内容は、ラオスのコーヒー産地に赴き、フェアトレードの現地調査を行なうことだ。

芳村さんはその団体に所属し、ラオス産コーヒーの美味しさを知った。日本に広めるために学生団体から独立して、ちばらき珈琲を設立させた。

当初、同じ志を持った二人で活動していたが、二〇一八年に彼女が就職をしたため、現在は芳村さん一人で切り盛りしている。人手が足りないときには、鈴木輝希さんにアルバイトとしてお手伝いをしてもらっている。

守谷駅と流山おおたかの森駅周辺でイベント出店をしているが、依頼があればどこへでも行く。

ちばらき珈琲は、ラオス産を含めた約二〇種類のコーヒー豆を取り扱っている。主な購入先は、フェアトレードを行なっている株式会社オールドトレイドジャパン会社と株式会社流通サービズだ。今後の目標は「自分で農家からダイレクトに豆を購入すること」。時間があるときは現地に赴き農家さんとの距離を縮めている。

@ 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。

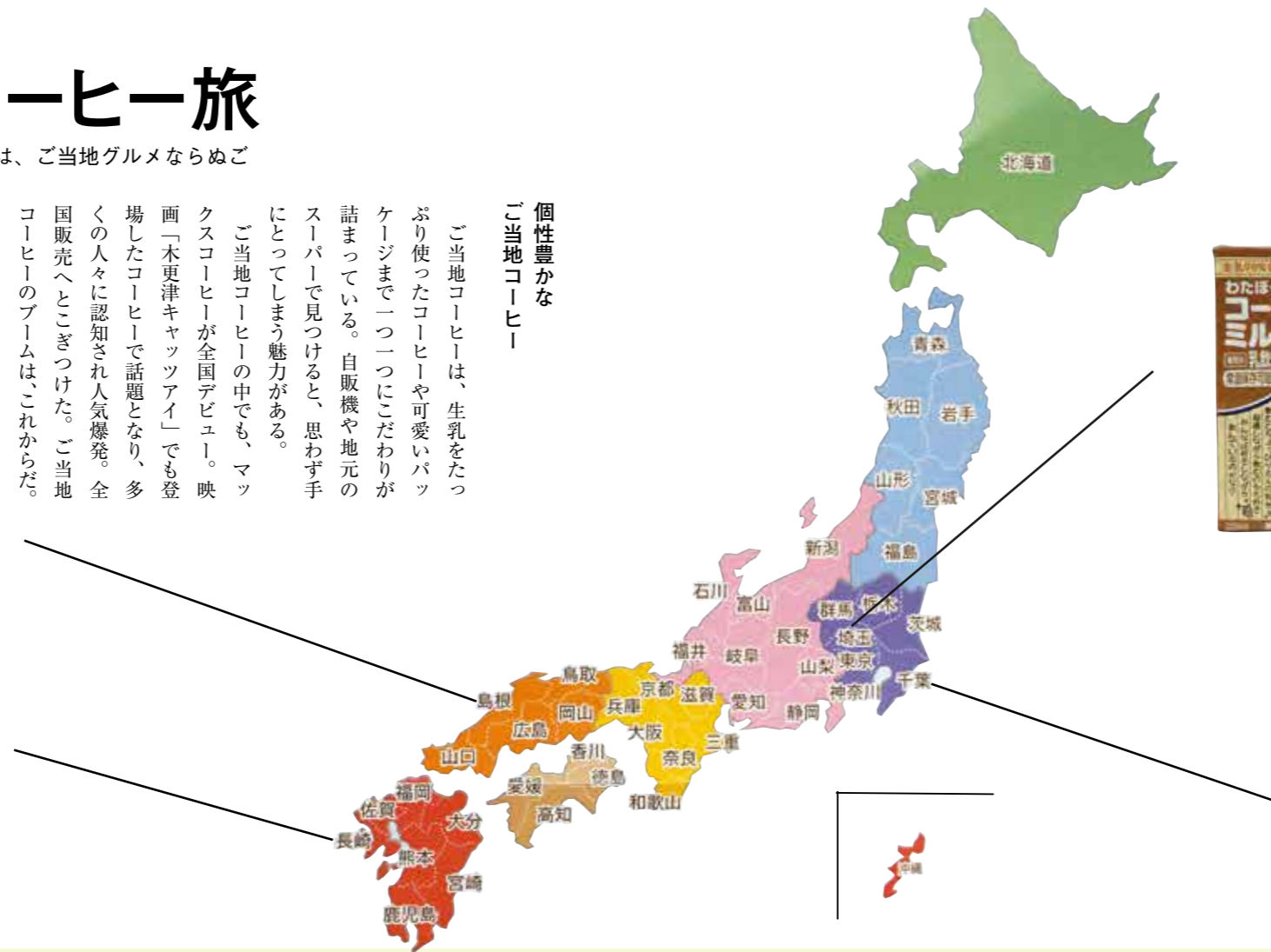


長崎龍馬珈琲（長崎県）

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けると、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を引く。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。



あなたはどれを選ぶ？ コーヒー牛乳アワード

コンビニから給食、家庭の冷蔵庫まで日本人の生活に寄り添うコーヒー牛乳を編集部の三人が大研究！身近な商品の中からお気に入りを入れてピックアップ。

撮影・文／平山亜優



高千穂牧場
カフェ・オ・レ 高千穂牧場
宮崎県産の珍しいボトルタイプ。量もちょうどよくサッパリ飲みきれサイズ。コーヒー味がしっかり出ている。(まさひで)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



小岩井コーヒー 小岩井乳業
甘さ控えめでコーヒーの苦味と香りがしっかり感じられる。クリーミーな牛乳感もあるので飲みやすい。(みのり)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



カフェオーレ
カフェオーレたっぷりミルク
カフェオーレコーヒー濃いめ グリコ
定番のオリジナルはバランスの良い落ち着いた味わい。たっぷりミルクは生クリームのようなコクと甘さ。コーヒー濃いめはダントツで珈琲の苦味を感じられる。(まさひで)
コーヒー感 ★☆☆☆☆ ★★☆☆☆ ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆ ★★☆☆☆ ★☆☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆ ★★☆☆☆ ★★☆☆☆



マイルドカフェオーレ グリコ
コーヒーの風味とミルクのコク、甘みのバランスがベスト。どのコンビニでも買える定番商品。(まさひで)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



マイルドカフェオーレ グリコ
コーヒーは控えめだけど、さっぱりした口当たりと甘さがグッド！たっぷりミルクよりもあっさりとしたあ牛乳のあと味。(あすか)
コーヒー感 ★☆☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



チヤヤスちょっとすっきり
ミルクコーヒー 伊藤園
パッケージのチヤヤスくんとよく目があう。自販機で購入。牛乳の優しい甘みがコーヒーの香りを引き立てる！(あすか)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



雪印コーヒー 雪印メグミルク
コーヒー牛乳界の大ベテラン。甘さナンバーワン！こっくりとした飲みごたえで満足感◎定番の一つ。(みのり)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



森永珈琲 森永乳業
レトロなパッケージデザインが可愛い！甘みが強め。コーヒーの苦味は少なく子供でもごくごく飲めそう。(みのり)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 ★★☆☆☆



カフェオレベース 豆オレポレ
濃縮コーヒーで自分の好みや気分に合わせてコーヒー牛乳が作れるね。大容量で何度でも楽しめちゃう。(あすか)
コーヒー感 お好み
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 お好み



ミルクメーカー 大島食品工業
懐かしい！！私の地元、静岡では液体タイプが主流でした。他にもココア、いちご、バナナ味も。(みのり)
コーヒー感 ★★☆☆☆
甘さ ★★☆☆☆
牛乳感 お好み

ぼくたちが飲み比べしました！
冷たくて美味しい！たくさん飲めて嬉しい！……はずが、あっちこちと飲み比べている間にお腹がちゃぼちゃぼに！？自分のペースで、ちょうどいい量を飲むのが一番！



大人から子供まで愛される味

日本のコーヒー牛乳は、大正十二年に神奈川県食品メーカー「守山乳業」で生まれた。東海道本線国府津駅の売店で駅弁とともに、瓶入りの「珈琲牛乳」として販売された。昭和三〇年代に入ると高度経済成長を機に三種の神器の一つと言われた冷蔵庫が普及。同じ頃繁盛していた銭湯にも置かれた。そこに目をつけた乳製品メーカーにより、牛乳やフルーツ牛乳と一緒に並ぶようになった。銭湯の人気者は今も昔も学校給食でも愛されている。ミルクは戦後学校給食が脱脂粉乳から牛乳に変わる時、栄養不足を補うために大島食品が開発した。牛乳嫌いの子供もミルクが出た日には喜んで牛乳を飲み干した。今では学校給食だけでなく、スーパーでも購入可能。家庭でもその味を楽しめる。今では多くのメーカーが販売し、コンビニやスーパーの売り場を賑わせている。自分好みのバランスで楽しめるカフェオレベースもよく見られるようになった。子供から大人まで人気の絶えない「日本の味」だ。