Love Coffee

この一杯に夢中

モーニング文化や圧倒的な喫茶店数が示す通り、
我らが愛知の暮らしに珈琲は欠かせません。

世界的に珈琲カルチャーの潮流が変わりつつある今、
知多半島でも、生豆の仕入れや焙煎方法などに
こだわる専門店やカフェが人気上昇中。
漆黒の一杯に情熱を注ぐ
珈琲愛あふれるお店をフィーチャーしました。

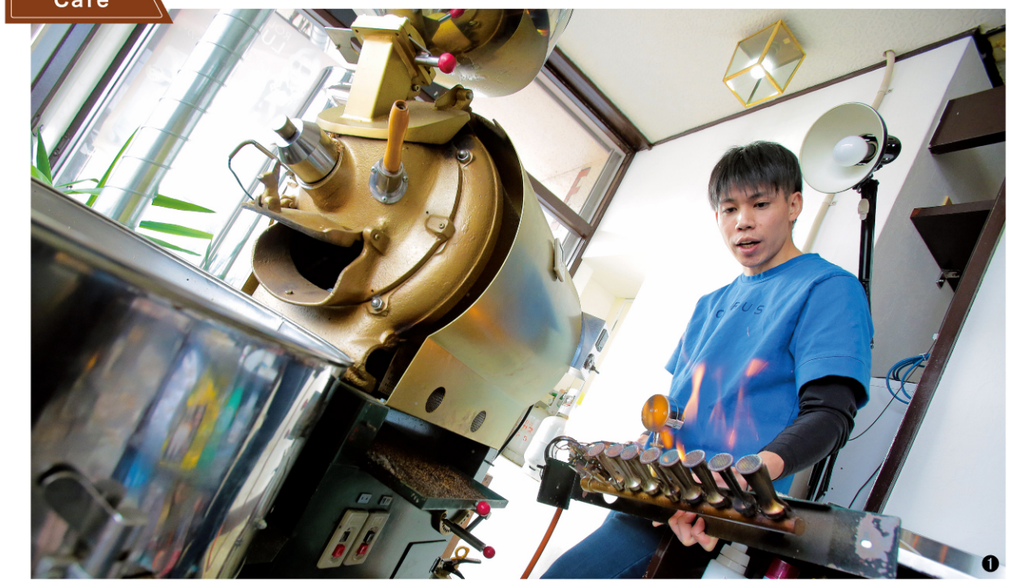


写真／柏本勝成（STUDIO KITS）
文／浅井智香子
デザイン／斎田恵美子

※掲載店の情報は取材時のものです。価格等変更となっている場合があります。
※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業時間や休日が、短縮または変更となっている場合があります。

喫茶を超える域の センスと情熱。

豆販売 & Cafe















自分の店を持つことを目標に、喫茶店はもちろんドイツ料理店などで修行を重ねた若きマスター。とにかく勉強熱心で、豆の買い付けから焙煎、ドリップまで、美味しさへの探究と情熱は尽きない。豆は、農園に直接買い付けができる輸入業者などから仕入れ、銘柄やランクだけでなくクオリティを重視。深煎り好きが多い土地柄に合わせて、目と耳を駆使して直火式の焙煎機を操り、ドリップは雑味が出ないように注意を払って丁寧に。凝り性な面は料理メニューにも波及し、ランチの滋味深いポタージュは毎日いただきたいおいしさ。手に入った時には、ジビエ料理も登場する。突き抜けたセンスによるレベルの高さで、喫茶店を超越した感あり。

❶直火式の焙煎機で、豆の香ばしさをしっかり引き出す。豆ごとに特性を見極めて火力や温度を調整するのが、ロースター（焙煎士）の仕事だ。❷淹れていただいた一杯は、インドネシア西ジャワのスカジャヤ農園R1。❸珈琲豆は、100g/500円～計り売り。挽売りも対応可能。❹アイス珈琲は、ガラス職人手づくりのオージ社製ウォータードリッパーで一滴一滴落とした水出し。ろ過式なので口当たりがなめらか。❺イギリスなどの本格的なチーズを使ったマスターオリジナルレシピのチーズケーキ。完熟バナナを煮詰めて自家製カラメルを混ぜたキャラメルバナナ（左）のベースはマスカルポーネ。ゴルゴンゾーラ（右）は、チーズの風味がしっかりきいていてワインにも合いそう。無くなり次第終了で、常時新しいラインナップに変わる。❻店内やコーヒーカップなどの食器類は、ともにやさしい雰囲気。❼丁寧な栽培が持ち味の農園から買い付けた混じりけのない豆は、クオリティが確か。



080-4341-0118
東海市太田町寺下93-1 ニッチェル大橋
7:00～19:00　不定休※水曜休が多い
モーニング7:00～OS11:00
セットメニュー8:00～OS14:00
gorillacoffee-1101.com

ベーシック。真似ができない

豆販売 & Cafe

















❶何事も手で調整するシンプルイズベストな直火式焙煎機。今も現役で活躍しているのは、数台のみ。もちろん豆の販売も行っている。❷❸❹「鮮度と温度と蒸らし、この三つを忠実に守る」。キャリアを重ねたからこそ実感する基本の重み。フレーバーコーヒー仕込みの松屋式ドリップを採用。ドリッパーは、豆の膨張を妨げない金枠を使用する。❺ラタンの椅子と明るい色調の店内に、挽きたて珈琲の香りがただよう。❻ご主人が珈琲よりも熱く語る趣味はアクリル画。画廊喫茶として展示会利用の受付もしており、その際は「画廊カフェ ロカ」を名乗る。❼「マスター」と気軽に呼びかけたくなる、カウンターの向こう側。

カウンター中心のこじんまりとしたお店。もともと珈琲の香りが大好きだったと語るご主人と奥様の二人で、「どうせカフェをやるなら」と自家焙煎にチャレンジ。ひょんなことから珈琲界の先達、西尾市のフレーバーコーヒーと縁がつながり、日参して薫陶を受けたそう。さらに、この店ならではの味わいを生み出しているのが、一部に鋳物を使用した焙煎機。もはや故障しても修理する職人が存在しないという、ご主人いわくアナログな機械だが、それが備長炭で焼くうなぎのように、真似できない香ばしさを生み出す。みっちり仕込まれた基礎を守り、丁寧に淹れる珈琲は、まろやかで香り高く、後味すっきり。後発の自家焙煎系の店も一目置く存在だ。



0569-29-5388
半田市横川町2-70
10:00～17:00
水曜、日曜休

「珈琲豆は果実」を表現する一杯。

豆販売 & Cafe



❶奥ゆかしいトークとゆるりとしたキャラが魅力のご主人は、ヴィンセント・ギャロ好き。淹れてくれた珈琲は「ブルーベリーを思わせる華やかな果実感」と表現されたエチオピア（深めの中煎り）520円。豆売りは、100g/800円。確かにフルーティー！❷ブロカントの魅力たっぷりな店内。アンティークの品々には値札がついており、多くが売り物。❸ケーキのデコレーションは奥様担当。多色使いで、デザートでも独自の世界観を構築。三温糖を使ったやさしく本格的な味わいと見た目とのギャップがナイス。❹珈琲豆は、スペシャルティグレードのみを使用。❺2個入りドリップバッグ500円。ブレンド珈琲の名称は、当カフェの社長など幹部を務める4匹の猫の名前でもある。なお、実際に店を営むお二人はその部下とのこと。











まずは店内外の独特な世界観に圧倒されてしまうが、珈琲にも一家言あるカフェ。珈琲のおいしさは、豆の仕入れ先である商社や焙煎機メーカーなど、その道のプロありきだと語り、「僕は、豆や焙煎機のパフォーマンスを引き出すサポート役」と、一歩後ろに下がるご主人。だが、メニューには「ブルーベリーを思わせる果実感」などの解説が並び、珈琲の新境地へと連れて行ってくれそうな頼もしさがしっかり。焙煎機は、クリーンな仕上がりが持ち味であるオランダのギーセン製。スモーキーな焙煎を好む日本人の珈琲観にとらわれず、果実感を残して生豆のおいしさを引き出している。飲めば、なるほど豆のエキスという印象。珈琲が苦手な人にもおすすめしたい。

常滑市青海町1-30
11:30〜19:00(OS18:00)
木曜、第1・3・5水曜休
kedibaskan.com





BARBARA COFFEE ROASTERS
バーバラ コーヒー ロースターズ

昨年12月にオープンした姉妹店。やきもの散歩道の登窯広場近くの倉庫がご覧の通りに変身。ここでもケディバシュカンの珈琲が味わえる。2階は「6丁目の鹿寫眞館」（貸しフォトスタジオ）としてオープン予定。

常滑市栄町6-208 P46にプレゼントあり
11:00〜17:00(OS16:30)　不定休



ハイテクマシンが叶える納得のサービス。

豆販売 & Cafe

















名鉄知多武豊駅や町役場に近い好立地に、居心地の良い北欧風のインテリア、自家焙煎のおいしい珈琲。あっという間に人気店となりそうなカフェを切り盛りする夫婦二人の強力な助っ人が、カウンター横に設置されたシルバーに輝く美しいマシンだ。実はこれ、ハイテクノロジーな焙煎機。オーナーの知識をプログラミングし温度や時間を制御、常に求める味に仕上げられる。細やかな調整をメカに任せられるからこそ、ボリューミーなモーニングや豪勢なランチ、さらにはマスターのおしゃべりで客をもてなすことができるというわけだ。ちょっぴり苦みをきかせてまろやかさを引き出したコロンビア中心のブレンド珈琲が、オープン間もないこの店の名刺替わり。

❶郵便局に約16年勤めた後、喫茶店の店長を経験した人好きなマスターが目指すのは、「たくさんの人に喜んでもらえる珈琲」。❷珈琲豆は鮮度を重視。家庭で1カ月は楽しめるよう、おいしさのピークを逃さないタイミングでパック。自家焙煎珈琲豆80g/550円〜。❸熱風式の焙煎機。ガラスのなかでフワフワ舞っている珈琲豆の薄皮すら美しく見える美麗な焙煎メカ「NOVO MARKⅡ」。❹北欧風のあたたかくもミニマムなインテリアが特徴。❺ドリンク1点と選べるパンメニュー、スパニッシュオムレツや自家製鶏ハム（絶品！）など盛り沢山のワンプレートランチ1,200円。❻丁寧に抽出した一杯をサーブ。スペシャルティ珈琲6種類にタンザニアなど産地ごとの銘柄4種類、ブレンドはホットとアイス各1種類ずつのラインナップ。



0569-84-6505
武豊町長尾山49-1長尾山ビル1F D
8:30〜17:30　水曜休
モーニング　8:30〜11:00
ランチ 11:00〜16:00

均一価格だからできる豆選び。

豆販売















❶客の好みを聞き出し、おすすめを提案する店主。その横では、奥様がサクサクと豆を袋詰めしてはお会計を進める。絶妙な二人三脚コンビネーション。❷焙煎、酸味、甘み、苦み、コク、香りなどが示された珈琲豆。ラベルを参考にしつつ、アドバイスをもらって選びたい。100g/700円。❸豆の販売がメインだが、店内のカフェスペースで飲んでみてから購入することもできる。「家では同じ味にならない」などの相談につなげて、自宅での淹れ方を向上してもらうきっかけに。❹ブレンド珈琲は、「赤煉瓦」「上半田」など、地域にちなんだ名称。丁寧に手で量ってパックしたドリップ珈琲のブレンドお試しパック10杯分1,500円。❺珈琲グッズの販売コーナー。松屋式のドリップ用金枠も各種揃う。

0569-21-2615
半田市春日町2-18
9:00〜18:00　日曜、第1月曜休
malki-coffee.com

半田市　自家焙煎珈琲　丸喜（まるき）

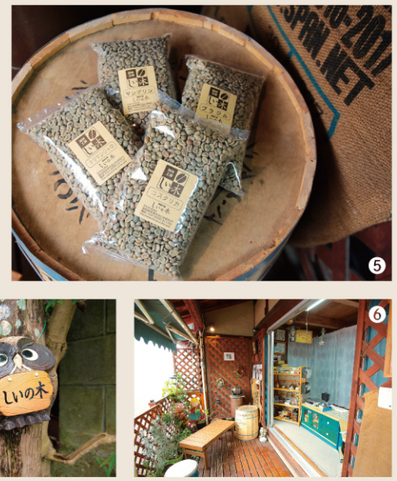
住宅街で丸14年。すっかり地域に定着し、取材に訪れたこの日もひっきりなしの来客に追われていた。取り扱うのは、出自が明確で品質を保証されたスペシャルティ珈琲。ストレート豆3種を銘柄ごとの比率で調合したブレンド珈琲の種類も豊富だ。面白いのは、基本均一価格で提供していること（一部例外あり）。だから、有名無名や価格に惑わされず、あれこれ試して自分の好みを見つけられる。産出国ごとに輸送コストや為替レートが異なる豆を同じ価格にするのはなかなか難しいが、「農園さんが丹精込めた豆に同じリスペクトを注ぎたい」と首尾一貫。焙煎では、豆が気持ちよく化学反応できるようにイメージし、飲んだ時にすーっと身体に沁み込むような味を目指している。

自宅での楽しみ方を発信して20年！

豆販売











常滑らしい細い坂道を上った先の自宅で、珈琲豆の販売と焙煎教室を営んで20年。個人事業の成功モデルとしても知られる存在だ。開業のきっかけは、キャンプ用の小さな手回し焙煎機でつくった珈琲のおいしさに夫婦で目覚めたこと。ご主人はサラリーマン生活を継続しながら、奥様が社長を務めて経営してきた。常滑焼の陶片による遠赤外線で焙煎する常滑焼焙煎珈琲が「常滑ならでは」と評判を呼び、市内の飲食店に向けた卸業も順調だ。「プチ開業」を目指す人向けにコンサルタント業も始めた。教室で学んで自宅で焙煎する客のために、生豆を取り扱う点も珍しい。珈琲のある人生を楽しむ二人の背中を追って、全国から珈琲好きが訪れている。

❶焙煎教室で使用する手回しの焙煎機は、販売スペースで購入もできる。❷もともとは屋外用だった手回し焙煎機には排気のダクトがなく、焼けた珈琲豆の皮がワイルドに空中に巻き上がる。❸焙煎の作業場兼焙煎教室。教室はほかに、アウトドア焙煎教室、珈琲の淹れ方教室、エスプレッソ教室などがある（申し込みはホームページから）。❹焙煎機のバーナーに常滑焼の陶片を敷き詰め、遠赤外線でじっくりと豆に火を通す。❺ブレンドは、オーダー後に混ぜて袋詰め。木の特性になぞらえたブレンド珈琲は8種類。「しいの木」ブレンド572円、「ねむの木」ブレンド507円など。生豆の販売も。❻自宅の玄関横に構えた販売スペース。「ここがお店?!」と驚かれそうですが（笑）。道に迷うことも楽しんで、少しの勇気を持ってご来店ください」と店主。

0569-43-1747
常滑市金山新田15
13:00〜18:00　水曜、第2・第4土曜、日曜休
shiinoki-coffee.com

常滑市　珈琲工房　しいの木

豆選びの最初の一歩

美味しさの常識より、自分の「好き」を優先。

珈琲豆の「焙煎具合」は細かく8つの段階に分けられ、焙煎深度が浅ければ酸味が強く、深ければ苦味が強くなります。次に「豆の産地」。生産国や地域で味わいの系統は似てきますが、農作物ですから農園や生産者が違えば当然味にも違いがあります。知識よりもまずは「自分はどんな味が好き?」なのかを自身で捉えることが大事です！それを焙煎店に伝えて、自分好みの珈琲探しをはじめてみてはいかがでしょう。



某有名コーヒーチェーン店の
店長だった過去をもつ！
Step編集長の
ちょこっと豆知識

珈琲にプラス

味の相性を探るのも楽しいですよ！

珈琲が苦手な人は、口に残る独特の苦味や酸味がちょっと…という人も多いと思います。ミルクや砂糖で中和したくなりますよね。苦味にはミルクと砂糖でOKですが、酸味と相性の良さでオススメは、砂糖よりもカロリー控えめで栄養豊富な「はちみつ」！尖った酸味がまろやかになり、違う甘さを楽しめます。お好みでミルクを足しても。ぜひ試してみてください。皆さんのお気に入りの珈琲の飲み方があれば、ぜひ教えてくださいね！