

新しい価値観を提案できるお店

津島市東柳原町にある「OVER COFFEE」。扉を開けると、華やかなコーヒーの香りが心地よく出迎えてくれる。この地にオープンしたのは2015年7月のこと。オーナーの今田好宣さんが33歳のときだった。

「長年、開業したいとは思っていたんですけど、特にカフェ経営にこだわっていたわけではありません。お客様が“これ、いいね”“これ欲しいな”と思つてもらえる、新しい価値観やライフスタイルを提案できるライ

フスタイルショップを作りたかったんです」と言う今田さんが、カフェ経営を選んだのは開業前の3年間のサラリーマン時代の経験が大きい。そこでコーヒーに関する豊富な知識と店舗運営のノウハウを確実に身につけていたこと、そして仕事柄各地でカフェめぐりをしていたなかで、地元にも気軽にコーヒーを楽しめる特別な空間を作りたいと思ったからだ。

「新たな食の提案をするためには、まずは美味しさを知つてもらいたい。そして、もし気に入つていただけたのならお買い上げいただき、家で楽しんでもらう。それがお客様の暮らしの一部に根付いていただけたら最高! そんな店をイメージして、オープンから6年が過ぎました」と今田さん。



煎しないのだろう。

「コーヒーの味は酸味や苦みで表現されることが多いですが、このバランスや産地、焙煎によって変わるのも多種多様です。そしてコーヒーの好みも十人十色なので、うちでは10人全員とはいわないまでも、10人中9人のお客様が好みのコーヒーを見つけることができるようなバリエーションを作りたかったんです」と言う。

したがって特定の地域・原産地のみで栽培されたシングルオリジンは、産地や焙煎の度合い、味の傾向が偏らないようにチョイスし浅煎り焙煎2種、中煎り焙煎4種、中深入り焙煎4種、深煎り焙煎4種、カフェインレス2種を揃えている。メニューにある「本日のコーヒー」は日替わりでセレクトした豆を提供しているので、思いがけない出会いができるチャンスかもしれない。

異なる産地や焙煎方法の豆を混ぜたブレンドコーヒーは6種類あるが、ブレンドを扱っている4つのロース

卷頭特集

コーヒーのある素敵な暮らしを提案

OVER COFFEE

津島市内にスペシャルティコーヒーがあるとの情報をキャッチ! そもそもスペシャルティコーヒーってどんなコーヒー? OVER COFFEEならではのコーヒーの楽しみ方をオーナーの今田好宣さんに聞いてきた。



OVER COFFEE

津島市東柳原町1丁目46
営業時間 火曜日……11:00～21:00
水～土曜日 9:00～21:00
日曜日……9:00～19:00

定休日 月曜日・第1火曜日



産地・栽培・焙煎の変化でコーヒーの味は多種多様

そもそもスペシャルティコーヒーとは何なのか?

今田さんいわく「スペシャルティコーヒー協会が示す評価基準を満たしたもの」を言うんですが、大雑把に言うと高品質で美味しいコーヒーの豆の品質のみならず、カップに注がれたコーヒーの液体にも高い香りと、風味やコクのある美味しさがなければいけない。つまり生産者の努力で高品質豆を栽培し、風味特性を損なわず高い技術で焙煎、抽出されたものののみ、スペシャルティコーヒーとして世に提供されているのだ。OVER COFFEEでは今田さんが厳選した国内6店舗のロースターから取り寄せたコーヒー豆を常時約20種類揃えている。では、なぜ今田さんは自家焙



ラーサイズ2杯分のアイスコーヒーができる。鼻から入る香りを強く感じる急冷式に比べ、水出しコーヒー豆を保存する容器となるキャニスターやカップコーヒーを淹れるための器具なども揃っているので、店内で飲食できる。そう、これが今田さんが本来目指していたことだ。

今年5月、津島市内に新たな店舗をオープンした。クラフトビールのボトルショップで、全国から取り寄せた珍しいビールや開封すればすぐに食べられるおつまみなども販売。最近の家飲み需要に応えるカタチだ。

「美味しいコーヒーを飲んでもらいたい」という気持ちから始まったOVER COFFEEですが、皆さんの日常に寄り添つて、いろんな提案をしていきたいと思っています。今までの固定概念を覆せるようなお店を作りたい! これが今の僕の目標ですね」と語る今田さん。

これからも今田さんの挑戦は続く。

異なる抽出でのコーヒーの楽しみ方

挽いたコーヒー豆にお湯を通してコーヒー液を作ることを「抽出」といふ。この抽出によりコーヒーの味も変化するのをご存知だろうか? OVER COFFEEでは基本的にはペーパードリップ式でコーヒーを淹れている。紙のフィルターを通して水を出すので、サ

「滴」滴冷水を落としながら抽出する水出しコーヒー

店内で飲食できるものは、ほぼ購入が可能



ベースと同じくらい、物販ベースがある。コーヒー豆やジュース、シリップ、焼き菓子といった、店内で飲食できるものはほぼ購入が可能。コーヒー豆を保存する容器となるキャニスターやカップコーヒーを淹れるための器具なども揃っているので、店内で飲み比べてみるのもよいだろう。

OVER COFFEEの味を家庭でも楽しんでほしい

OVER COFFEEの店内は、飲食スペースと同じくらい、物販スペースがある。コーヒードリップ式と水出しコーヒーの2種類を提供している。水出しコーヒーはまるで点滴のように、1滴1滴冷水を落としながらコーヒーを抽出していく方法で、ここでは3時間前後かけてやつとレギュラードリップ式で提供



「滴」滴冷水を落としながら抽出する水出しコーヒー



「滴」滴冷水を落としながら抽出する水出しコーヒー

で提供