



DATA
ALPS COFFEE LAB
松本市中央2丁目4-9
10:00-18:00

FRAGRANT MATSUMOTO

松本をはじめ長野県を感じられるご当地コーヒーの紹介

リンゴコーヒー



リンゴを生豆で発酵させて、甘さと香りを引き出したコーヒーパック

信州味噌コーヒー



信州味噌と一緒にコーヒーを抽出する味噌コーヒー。味噌の塩味とコクのバランスが感じられる

ブランデーコーヒー



生豆をブランデーに浸けてから焙煎し、風味を残しながらアルコールを飛ばしたノンアルコールのコーヒー

柚子七味コーヒー



珍しい辛味コーヒー。苦味×辛味からくる全く新しい味を

お待ちしております。
お待ちしております。



「日本のコーヒー」を作りたいけど、たんずと九蘭さん。一方で「他人と同じことをやっても面白くない」と、新たな製法を模索してきました。元々喫茶店を経営している社長の齊藤博久さんとともに、試行錯誤する日々。九蘭さんは「2人ともいろいろと考えるタイプだし、社長は発酵が大好き。夜な夜な2人でニヤニヤしながら作っています」と笑います。

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る

「実験室」とは、

「コーヒーマスター」の新たな魅力を探る



ALPS COFFEE LAB

松本の街なかに、ひっそりと構えるコーヒースタンドがあります。「ALPS COFFEE LAB」(アルプスコーヒーラボ)。ここではリンゴやわさび、みそなど信州の特産品を使用したコーヒーを開発・販売しています。それ以外にもさまざまな食品を合わせ、コーヒーの新たな地平を切り開く場所。今回はエッジの効いたラボ(実験室)を、のぞいてみます。

信州の特産品を存分に味わってください。

専務 九蘭 浩二

県内の名産品を合わせ
新機軸のコーヒーを

中町通りから1本北側。道ゆく人もまばらな女鳥羽川沿いの小道を歩くと、その「実験室」があります。川を挟んで向かい側に四柱神社が見える、絶好のロケーション。旧蔵をリノベーションした建物に入ると、スタイリッシュな空間が広がります。

独自の製法で再構築されたコーヒーは15種類。県産のりんごを搾って豆を漬け込み、自然発酵させたりんごコーヒーが代表作です。せっかくなので一杯いただくと、程よい酸味の後にまろやかなりんごの甘みが鼻腔をくすぐります。

「後からシロップを入れるフレイバーコーヒーではないので、アップルティーほどのアップル感はありません。案内役を務める専務の九蘭浩太さんが、そう補足してくれました。

このほかにも五・ワインのブランド、八幡屋礒五郎の七味唐辛子、マルイのわさび、池田町ハーブセンターのハーブ、丸正醸造の味噌など、主に松本・安曇野の名産品と合わせたコーヒーを開発してきました。「組み合わせは無限大。ちょっと変わったコーヒーのアンテナショップとしての『ラボ』なので、いろいろやっています」。

社長と専務の二人三脚で
新製品の開発に熱

なぜ、こうしたラボをオープンしようと思ったのでしょうか。「コー