



WE LOVE COFFEE

11/20^[SAT]-11/23^[END] 10:00-18:00

グランツリー武蔵小杉
at 1Fアクアドロップ

vol. 2

わざわざ行きたい
ロースタリーカフェの
名店を集めました。



GRANDTREE
MUSASHIKOSUGI



ようこそ!ロースタリーカフェの世界へ

自家焙煎珈琲の名店がグランツリー武蔵小杉に集結!!

今、巷で話題のロースタリーカフェ(自家焙煎珈琲店)。今回で第2回目の開催となるWE LOVE COFFEEでは、「わざわざ行きたいロースタリーカフェ」というテーマはそのままに、前回大好評を頂いた名店10店に加え、新たに選りすぐりのロースタリー10店を集めました。国内外のコンテストで数々の賞に輝く名店や、メディア等で多数紹介される人気店、唯一の国際基準コーヒー鑑定資格であるCOI認定のQグレッダーの資格を持つ焙煎士のお店など、個性あふれる20店舗が登場。各名店それぞれが、世界中から厳選したコーヒー豆を最高の技術と独自の焙煎方法により表現した、まさに『作品と呼ぶにふさわしい、こだわりの自家焙煎コーヒー豆を提供します。ぜひ、このリーフレットを片手に各ショップを巡り、こだわりの自家焙煎珈琲を飲み比べながら、自分にぴったりの最高の一杯を探してみてください。各ショップやロースター達の情熱と最高の技術から生み出されたコーヒーは、きつと今までのコーヒーの概念が変わるような、驚きと嬉しさを体験させてくれるでしょう。知れば知るほどもっと知りたくなる、ロースタリーカフェの世界へ今年も皆様をご案内します。



WE ♥ COFFEE vol. 2

SCHEDULE & FLOOR MAP
OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

PART 1	11.20 (sat)	21 Kalita	10 GLITCH COFFEE&ROASTERS	09 YARD Coffee & Craft Chocolate	08 FRANKLIN'S CAFE COFFEE ROASTERS	07 UNLIMITED COFFEE ROASTERS	01 TRUNK COFFEE	WE LOVE COFFEE	WALL
	11.21 (sun)	06 BAKU Coffee Roasters	05 G☆P COFFEE ROASTER	04 YAZAWA COFFEE ROASTERS	03 Life Size Cribе	02 inuit coffee roaster			
PART 2	11.22 (mon)	21 Kalita	20 WESTSIDE COFFEE	19 コフィノワ COFFEE NOVA	18 Amameria Espresso	17 SOL'S COFFEE	11 ROSTRO	WE LOVE COFFEE	WALL
	11.23 (tue)	16 コクテル堂	15 Stone River coffee	14 豆こねくと	13 WOODBERRY COFFEE	12 THE FIVE ☆ BEANS			

会期中、日程により出店する店舗が入れ替えとなります。予めご注意ください。

PART 1 11.20 (sat) → 11.21 (sun)



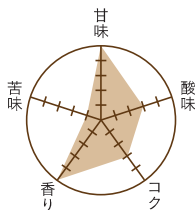
inuit coffee roaster (葉山)

ROASTER 乾 智彦 / Tomohiko Inui



02

葉山は森戸海岸すぐ、日本に300人程度と言われているCQI認定Qグラダーであるオーナーが、厳選した仕入れと焙煎を行う深煎りを得意とするスペシャルティコーヒー専門店。コクの中にも、渋みや酸味香りがなく、コーヒー本来の個性がしっかりと残る豆に厳選。深く煎ってもクリーンなアフターテイストになるよう、正しく見定め丁寧に焙煎することで、芳醇な味わいを実現している。商品は「モーニング」「エンジョイ」「チリング」とライフスタイルシーンに合わせた3種のブレンドのほか、特別なシングルオリジンを提供。



エチオピア グジ
パンティネンカ ナチュラル
1,800円(税込)/200g

極上のボディの強さで酸味とスパイスさを合わせ持ち、長い余韻のジューシーなアフターテイストを創り上げる。

イヌイト コーヒー ロースター 神奈川県三浦郡葉山町城内387 ☎046-874-9874
http://inuitcoffee.com/ @inuit_coffee_roaster

オーナーからの一言

私たちの「美味しい」が発展途上国支援、地球環境保護につながっています。そんな一面を持つコーヒー、正しく伝える担い手を目指しています。



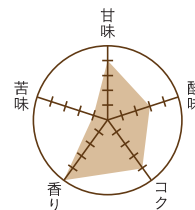
TRUNK COFFEE (名古屋)

ROASTER 鈴木 康夫 / Yasuo Suzuki



01

世界バリスタチャンピオン最多輩出国のデンマークで日本人初のバリスタとして活躍した鈴木康夫氏の技術のもと、「名古屋から世界へ新しい可能性・価値を発信し続けてい」TRUNK COFFEE。異業種とも積極的に関わり、岐阜の陶磁器メーカーと開発した「ORIGAMI」ドリッパーは、2019 World Brewers Cup でチャンピオンバリスタに使用されたことで、世界一のコーヒードリッパーとして有名に。浅煎りで、飲みやすくすっきりとした味わいと香りのスペシャルティコーヒーは、喫茶文化盛んな名古屋の人々のみならず、世界中から愛される至福の一杯となっている。



エルパライン ライチLot, EL PARAIISO "Double Anaerobic Washed" / Colombia 2,500円(税込)/100g

イチゴやブルーベリー、トロピカルフルーツなど多彩なフルーツが感じられ、複雑で贅沢な華やかさと甘さを長く楽しめるコーヒー。

トランク コーヒー 愛知県名古屋市東区泉2-28-24 東和高岳ビル1F ☎052-325-7662
https://www.trunkcoffee.com/ @trunkcoffee TRUNKCOFFEE

オーナーからの一言

LOVE COFFEE



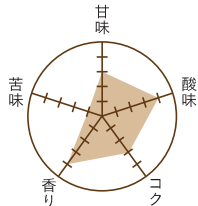
YAZAWA COFFEE ROASTERS (立石)

ROASTER **広田賢一郎** / Kenichiro Hirota



2017年に築地場外市場の路地裏、畳一畳も無いスペースで店舗をスタート。評判が評判を呼び、連日行列ができるほどの人気店に。2020年には京成立石駅前にコーヒースタンドをオープンした。世界的なコーヒー協会 SCA SCSd (COFFEE SKILLS PROGRAM) の資格をインドネシアで取得した広田賢一郎氏によるコーヒーの焙煎は、浅煎りから中深煎りのシングルオリジンがメイン。産地をできるだけ変えずに、お客様の「あの時飲んだ、あのコーヒーを」のリンクエストに答える、オーナーのこだわりの姿勢とその人柄にファンも多い。

04



Costa Rica Don Mayo Los Tucanes Geisha Anaerobico
2,500円(税込)/100g
イチジクやプラムを思わせるフレーバー、ジュシーでブライト、Top of Topのゲイシャ。

ヤザワ コーヒー ロースターズ 東京都葛飾区立石1-14-5 ☎03-3541-5360
<https://yazawacoffee.com/> @yazawa_coffee_roasters

オーナーからの一言

あの時飲んだ、あのコーヒーを



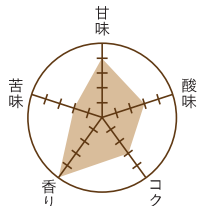
BAKU Coffee Roasters (門前仲町)

ROASTER **岡村 澄** / Kiyoshi Okamura



門前仲町の材木倉庫を、焙煎所兼カフェとしてリノベーションし2019年にオープン。ミャンマーやラオス、タイ、ベトナム、中国など、メジャーな産地からなかなか見かけないレアな産地のものまで、アジア原産のコーヒー豆を多く取り揃える。珍しいラインアップも、風味豊かで酸味とコクのバランスがとれた、毎日飲んでも飽きない、日常のコーヒーとして楽しめる味となっている。自家焙煎コーヒーと共に唯一のフードとして提供しているオリジナルのプリン、スイーツファンにも有名な一品。

06



Vietnam future coffee farm winey natural
900円(税込)/100g
赤ワインのような香りと甘さを伴った、良質なナチュラル製法のコーヒー。

バク コーヒー ロースターズ 東京都江東区富岡1-21-11 行平コーポラス102 ☎03-6882-4263
[@bakucoffee](https://bakucoffee.com/)

オーナーからの一言

コーヒーは日常の中にあるもの。



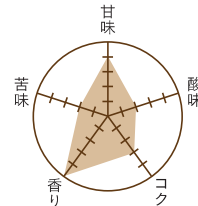
Life Size Cribbe (国分寺)

ROASTER **吉野 和志** / Kazuki Yoshida



都心の喧騒を離れ、西東京国分寺に店舗を構えるスペシャルティコーヒーロースター「Life Size」等身大「Cribbe = Crib to みる」秘密基地、集いの場大切な場所を意味する店舗名には、誰でも青伸びせずニートラルでありのままの自身になれる、という思いが込められている。生豆の選定から焙煎抽出サービスまで、一貫して、オーナー兼バリスタの吉田氏によるクオリティコントロールを徹底。五感で楽しめる上質なコーヒーを通して、一人ひとりのライフサイズにあった時間・空間を提供している。

03



LADY BROWN (Original Blend)
900円(税込)/100g

ペリーの華やかな果肉感と、ブラジルのキャラメルの様な甘さと香ばしさのバランスの良いブレンド。

ライフ サイズ クライブ 東京都国分寺市本町3-5-5 アリガトールビル105 ☎042-359-4644
<https://lifesizecribbe.com/> @lifesizecribbe

オーナーからの一言

Caffeine is justice!!



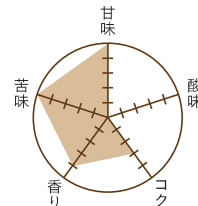
G☆P COFFEE ROASTER (初台)

ROASTER **実 豪介** / Gosuke Jitsu



東京は初台の路地裏にひっそりと佇む、直火焙煎にこだわった深煎り専門店。おすすめのネルドリップ抽出による一杯は、深い味わいと果実味あふれる香りの余韻が楽しめる。店頭では季節ごとに変わるブレンドや、オリジナルブレンド、シングルオリジン等、合わせて10種類ほどを深煎りのみで取り揃え、昔ながらの喫茶店にインスパイアされた雰囲気とサンフランシスコのダウンタウンに行むコーヒースタンドさながらの空気を併せ持つた独特な空間で、訪れた人にハードローストの魅力の日々提供している。

05



India
972円(税込)/100g

極深煎りならではの苦味に、芳醇な香りと柔らかい甘味が口いっぱいに広がる。シルクロードの異文化交流を思わせるコーヒー。

GP コーヒーロースター 東京都渋谷区本町2-28-4
<https://gpcoffee.base.shop/> @gp_coffee_roaster ♪gpcoffee

オーナーからの一言

浪漫!!!!!!

FRANKLIN'S CAFE
COFFEE ROASTERS

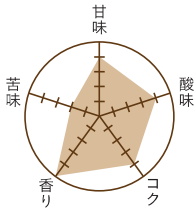
FRANKLIN'S CAFE COFFEE ROASTERS (那須)

ROASTER *Yoshinori Kaji* / Yoshinori Kaji



栃木県は那須高原の観光エリアの麓、里山の森林を進むと現れる一軒家のロースタリーカフェ。SCA (Specialty Coffee Association) の国際パリスタ資格を有するオーナーの加地吉則氏が、自ら厳選した豆に特別なローストを施し、洗練された技術でエスプレッソとハンドドリップを最高のカップに仕上げ提供している。場所柄フードメニューも充実しており、自然の中で贅沢に味わえるその最高の一杯を求め、全国各地から連日、多くのコーヒーマニアが訪れる、知る人ぞ知るスペシャルティコーヒーの名店。

08



Nuguo Geisha Anaerobic (Panama)
1,600円(税込)/30g

Nuguo(ヌグオ農園)は、ベスト・オブ・パナマ2021のゲイシャ・ナチュラル部門で優勝。ジャスミンを中心に、良質なフレーバーがコンプレックスに詰まったコーヒー。

フランクリンズ カフェ コーヒー ロースターズ 栃木県那須郡那須町寺子乙688-5 ☎0287-74-2066
https://www.franklins-cafe.com @franklinscafe #Franklins_Cafe

オーナーからの一言

シンプルなようで、実は奥が深く探求が尽きないところに魅了されます。



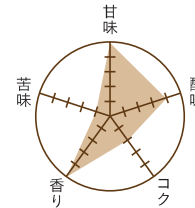
UNLIMITED COFFEE ROASTERS (押上)

ROASTER *Daichi Matsubara* / Daichi Matsubara



WBC(バリスタ世界大会国際審査員としての経歴を持つオーナーの松原大地氏がスペシャルティコーヒーを世界基準の味覚で生豆から厳選、自社焙煎のコーヒーは国内外の様々な大会で19回もの受賞歴を誇る。店舗では多様な抽出方法で提供。日本では珍しいコーヒーカクテルもその一つ。これまで日本チャンピオンを3名輩出しており、プロフェッショナルバリスタが作る上質なドリンクを体験できるスペシャルティコーヒーバーとして話題を呼んでいる。

07



エチオピア
ゲシャヴィレレッジ ナチュラル
3,800円(税込)/100g

世界大会でも各国のチャンピオン達がこぞって使用する希少なロットで、ロゼシヤンパンを思わせる華やかでエレガントな風味が魅力。

アンリミテッド コーヒー ロースターズ 東京都墨田区業平1-18-2 1F ☎03-6658-8680
http://www.unlimitedcoffee.roasters.com @unlimitedcoffee.tokyo

オーナーからの一言

日々何かと忙しいと思いますが、コーヒーを楽しむ時間を設けるだけでもきっと生活の質が向上すると思います。ぜひ一緒にサステイナブルで多様な溢れるスペシャルティコーヒーを楽しみましょう！



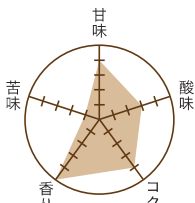
GLITCH COFFEE&ROASTERS (神保町)

ROASTER *Kiyokazu Suzuki* / Kiyokazu Suzuki



オーナー兼バリスタである鈴木清和氏は、バリスタ世界チャンピオンであるPaul Bossert氏に師事、国内外でブランドや店舗の立ち上げに関わった後、2015年、喫茶文化息づく東京・神保町にGLITCH COFFEE & ROASTERSをオープン。シングルオリジンのライトローストのみを提供するコーヒーショップの先駆者となる。日本のコーヒーカルチャーを牽引する存在として、シングルオリジンにこだわったイベントのプロデュースなどその活動は多岐にわたる。世界基準のスペシャルティコーヒーの味を求めて、国内はもとより海外からも熱心に通うファンが後を絶たない。

10



COLOMBIA MARIA GEISHA
4,800円(税込)/100g

オークションにて落札したコロンビア産の最高級のゲイシャ種。

グリッチ コーヒーアンドロースターズ 東京都千代田区神田錦町3-16 香村ビル1F ☎03-5244-5458
https://glitchcoffee.com/ @glitch_coffee

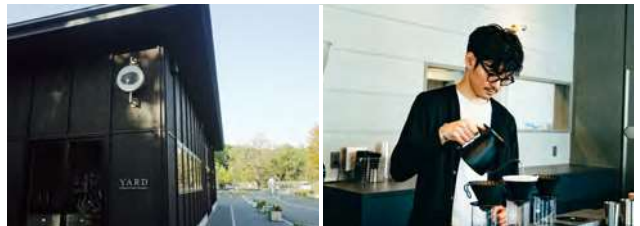
オーナーからの一言

農園と私達の努力を堪能してください。



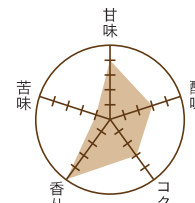
YARD Coffee & Craft Chocolate (天王寺)

ROASTER *Shota Nakatani* / Shota Nakatani



大阪を象徴する下町への玄関口であり、1400年前に建立された四天王寺などの歴史を持つ街から「本質的なフレーバー! ティスト・余韻を届ける」をコンセプトに、原材料にこだわったシングルオリジンのスペシャルティコーヒーと、産地別力カオの特徴を活かしたクラフトチョコレートを提供。コーヒーとチョコレイト作り共通するのは素材のポテンシャルを最大化すること。そのために、焙煎のプロファイリングや製造工程の試行を日々重ね、コーヒー豆と力カオ豆の新たなマリアージュ体験ができる店として注目されている。

09



KENYA KAMUNYAKA AA Washed
1,600円(税込)/150g

ドライ無花果や葡萄、ブラウンシュガーの様な甘味と程よい酸味を感じるコーヒー。

ヤード コーヒー アンド クラフト チョコレート 大阪府大阪市天王寺区茶臼山町1-3 ☎06-6776-8166 https://yardosaka.com/jp/ @yard_osaka

オーナーからの一言

本質的な物を感じる味の奥行きと余韻を。

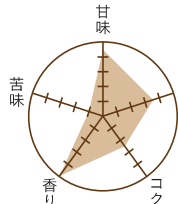


THE FIVE ☆ BEANS (葉山)
ROASTER **森 奇 健** / Ken Morisaki



葉山御用邸正門の正面にあるスペシャルティコーヒー専門店。オーナーである森奇健氏は、次世代の人達もコーヒーを気軽に楽しめるようにと、美味しいうちはもちろん、環境や野生生物、生産者にも配慮して作られたコーヒーにこだわり、家族と共に世界中の農園を訪ね歩いている。店舗では中南米を中心に個性豊かな豆を厳選。それぞれの特徴を引き出す焙煎で、フルーツ(莓、クランベリー、シトラス)や紅茶、ナッツ、チョコなどの香りと旨みがより感じられるコーヒーを、葉山の風にのせてお届けする。

12



ニカラグア ロス コンゴス農園
パカマラ種 ナチュラル製法
1,700円(税込)/200g
クランベリーのような雰囲気、冷めてからの甘さも心地良いコーヒー。

ザ ファイブ ビーンズ 神奈川県三浦郡葉山町一色2037 ☎046-876-1269
<http://www.five-beans.com/> @thefivebeans_official

オーナーからの一言

次世代の人達も継続してコーヒーを気軽に楽しく飲めるように、自然、野生生物、人にも優しい持続可能な栽培方法で作られた美味しいコーヒーを飲みましょう！あとは自由に自分の好みのコーヒーを見つけてみてください！

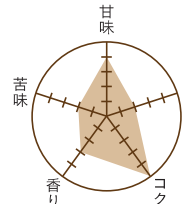


ROSTRO (代々木公園)
ROASTER **清水 慶一** / Keiichi Shimizu



「ROSTRO」それはコーヒー業界において知らない人はいない清水慶一氏のブランド。同氏は、道真、生豆・技術に広く精通したコーヒーのスペシャリストとしてコーヒーの鑑定士としても著名。サードウェーブの始まる前から確立されていた清水氏のコーヒーブランドは、2002年に開業し、現在の日本のコーヒーカルチャーにおいて大きな影響を与えたレジエンド的存在でもある。2017年にオープンしたフラッグシップショップ ROSTROは、瞬く間に国内外において「メニューのないコーヒー専門店」として注目されている。

11



Soleil
1,600円(税込)/200g
カカオやチョコレートのような味わいが口いっぱいに広がる。フルボディなコクと甘味が調和し、ほんのりロースト香のある心地の良い余韻へと導く。

ロストロ 東京都渋谷区富ヶ谷1-14-20 サウスピア1F ☎03-5452-1450
<https://rostro.jp> @cafe_rostro

オーナーからの一言

僕たちにとってコーヒーは、「人生」そのものです。みんなで情熱と真心という魔法をかけたコーヒーを元氣いっぱいお届けします。他のみんなも素晴らしいコーヒー屋さんです。ぜひ、楽しみにご来場ください！

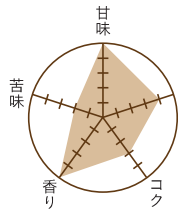


豆こねくと (武蔵小杉)
ROASTER **M. Takahashi** / Masayuki Takahashi



オーナーの高橋正行氏は、学生時代の留学をきっかけに、コスタリカの大自然と、そこで味わう風味豊かなコスタリカコーヒーに強く魅了され、日本人にもこの本場の味と魅力を楽しんで欲しいと店舗をオープン。自身の店では味わえないコーヒーにこだわり、農園主と協力し合い、栽培から生豆の精製まで携わっている。販売している豆は全てコスタリカの農園から直輸入し自家焙煎したものだ。味わい深く、香り豊かな最高品質のコーヒー豆を求め、多くのファンが訪れるコスタリカコーヒー専門店。現在、店舗は改装中。2022年9月にリニューアルオープン予定。

14



コスタリカ
アナエロピック製法
1,600円(税込)/200g
新しい発酵プロセスにより、個性の強い甘い香りが引き立つ。完熟したチェリーのみを使用。

豆こねくと 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 ☎044-322-8255
<https://www.mame-connect.com/> @mameconnect mameconnect

オーナーからの一言

今年は、農園者さんとより連携し、アナエロピック製法やブラックハニー製法などのコーヒー豆乾燥工程に力を入れてもらい、より個性の強い香りに仕上がりました。イベントに向け、当店新しいブレンドも販売する予定です、ぜひお立ち寄りください。

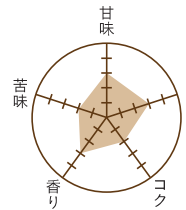


WOODBERRY COFFEE (荻窪)
ROASTER **木原 武蔵** / Musashi Kihara



オーナーバリストの木原武蔵氏は、高校卒業後に渡米。米国籍留学中に訪れたニューヨークの街に根付いたカフェカルチャーに大きな影響を受け、2012年、世田谷区用賀にて1号店をオープン。こだわりの自家焙煎は、クリートンカップとスリートネスがより向上し、コーヒー豆本来のテイスティさを最大限に引き出している。現在は旗艦店でもある荻窪店をはじめ都内に4店舗を展開。クラフトマンシップを根幹に、世界各地から仕入れたスペシャルティコーヒーを、新鮮なオーガニック食材にこだわった食事・スイーツと共に楽しむことができる。

13



KENYA KARINDUNDU
1,620円(税込)/150g
ブラッドオレンジやカシスを思わせるケニアらしいふくよかな味わいのコーヒー。

ウッドベリー コーヒー 東京都杉並区桃井1-2-2 ☎03-6454-7785
<https://woodberrycoffee.com/> @woodberrycoffee

オーナーからの一言

コロナ禍で、今まであまりお家でコーヒーを飲まなかった人も豆から淹れて飲む機会が増えたかと思います。僕たちのコーヒーへのこだわりは誰にも負けないコーヒー愛があるこそ。ぜひお家で大切な方とコーヒーを飲み、コーヒー愛のバトンを繋いでください！

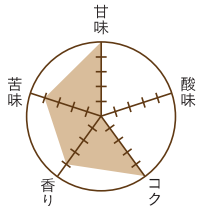


ココテル堂 (みなとみらい)
ROASTER **林道男** / Michio Hayashi



1949年創業、手しごとと集団ロースター。世界中から厳選した高品質の生豆を、八ヶ岳の麓、山梨県韭崎市の工場で、数十ヶ月もの時間をかけてエイジング(熟成・乾燥)させ、職人による手動の火力コントロールで丁寧に焙煎。このエイジングによつてのみ完成する、まろやかさの中にコクと透明感のある甘く芳醇な味わいのコーヒーは、創業以来、多くのファンに支持されている。途方もない手間をかけ、日本はもとより世界でも珍しい「エイジングコーヒー」を提供している老舗の自家焙煎コーヒー店。

16

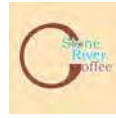


熟成 3 years BLEND
3,240円(税込)/200g
フレンチローストの深いコク。甘みと丸みが増した熟成豆をブレンドした、余韻のある、やわらかくまろやかな味わいのコーヒー。

ココテル堂 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-5-1 MARK IS みなとみらい 3F
☎045・319・6557 <http://www.cocktail-do.co.jp/> @cocktail_do_coffee cocktaildo

オーナーからの一言

標高500mの自然環境に恵まれた工場で作る、熟成コーヒーを楽しんで下さい。

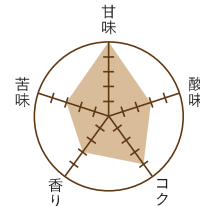


Stone River coffee (尾山台)
ROASTER **石川隆生** / Ryu Ishikawa



世田谷区尾山台にオープンしたばかりのロースターリーカフェ。オーナーの石川隆氏は、お客様の「いつもの習慣」に、コーヒーを通じて「ほんの少しの贅沢」を提供したいと、コーヒーパスタとしての修行を開始。2019年にはCQI認定Qグリーダーの資格を取得し、2021年8月に念願となる自身の店を開いた。自家焙煎にこだわり、使用する焙煎機はドイツ製のPROBAT。コーヒーだけでなく、提供するスイーツもすべて自家製と、今後の活躍が期待されているのロースターリーの一つ。

15



Brazil Recreio
900円(税込)/100g
去り際の良い苦味と甘い後味。女性にもおすすめしたい、飲み疲れしないコーヒー。

ストーン リバー コーヒー 東京都世田谷区等々力5-4-15 ☎080-1235-5306
SRcoffee0817

オーナーからの一言

ここへ呼んで頂き光栄です。気持ちのいい朝、過ごしやすい休憩、その秘訣は「いつもの習慣にほんの少しの贅沢」だと僕は思っています。普段と変わらない日々「ほんの少しの贅沢」を、ここにいる素晴らしいコーヒーショップの人達に負けないう伝えられるようがんばります。

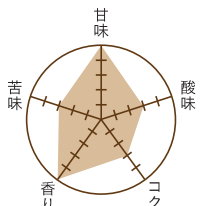
AMAMERIA ESPRESSO

Amameria Espresso (武蔵小山)
ROASTER **石井利明** / Toshiaki Ishii



進む再開発の中、未だ下町の雰囲気も併せ持つ武蔵小山。その住宅街の一角に店を構えるロースターリーカフェ。オーナーの石井利明氏は、「ジャパンパリストタチャンピオンシップ」をはじめ、数々の競技会の審査員も務める。店舗で扱う豆は全てスペシャルティコーヒーのみ。豆が本来持っている自然な甘みや旨み、フレーバーを引き出し、安定した味と風味を提供するために、焙煎機はアメリカRoasting社の「Smart Roaster」を使用。抽出においても、日々様々なデータを活用し研究を重ね、有名店となった今も最高の一杯を追求している。

18



アマメリアブレンド マロン
1,240円(税込)/250g
味を構成する様々なバランスが揃った時だけに感じる、まろやかさと甘味が最大の特徴のブレンド。

アマメリア エスプレッソ 東京都品川区小山3-6-15-101 ☎03-6426-9148
<http://www.amameria.com> @amameria_espresso

オーナーからの一言

コーヒーはフルーツだ！

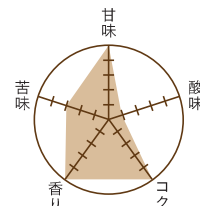
SOL'S COFFEE

SOL'S COFFEE (蔵前)
ROASTER **アライリエコ** / Rieko Arai



東京下町発のスペシャルティコーヒーショップ。「毎日飲んでもカラダにやさしいコーヒー」をコンセプトに、コーヒー豆は、ニューヨークと呼ばれるの、採れて1年以内の新しい豆をセレクト。形の悪いものなどをハンドピッキングしてから焙煎し、その後さらに焦げた豆、煎りむらがある豆をもう一度、丁寧に取り除くことで、雑味がなくクリアな味わいを実現している。徹底したオリジナルの焙煎手法で、今ではコーヒー店激戦区の蔵前エリアの中でも有数の人気店に。

17



ETHIOPIA YIRGACHEFFE ARICHA
1,650円(税込)/150g
熟成した白ワインやマスカットのような芳醇な味わいを感じさせる、開業当時から変わらないSOL'Sの代表的なコーヒー。

ソルズ コーヒー 東京都台東区浅草橋3-25-7 ☎03-5829-8824
<https://www.sols-coffee.com/> @solscoffee SOLSCOFFEE

オーナーからの一言

SOL'S COFFEEをはじめ12周年、地球にも家族にも体にもやさしい珈琲屋を目指してこれからも頑張ります！

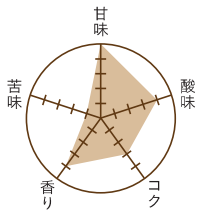


WESTSIDE COFFEE (浅草橋)
ROASTER 西 方 優 / Yu Nishikata



2020年浅草橋にオープンしたロースタリーカフェ。店舗の上にホテルがあることから「OBERON」をコンセプトに、誰でも朝から気軽に立ち寄れる地域に根ざしたカフェを目指している。そのため、豆の個性を生かしつつも、「毎日飲めるさわやかな味に仕上げた浅煎りの焙煎が特徴。また、女性客にも優しいカフェインレスのコーヒーも提供しており、カップの最後の一口まで心地の良いコーヒーと、ほっと一息できる空間で、SNSでも話題のスペシャルティコーヒー専門店。

20



Ethiopia グジ カイオン
マウンテン シャキン
G1 ナチュラル
950円(税込)/100g
ナチュラル特有のフルーティーな甘みと、ストロベリーやブルーベリーを思わせる個性的な風味が特徴のコーヒー。

ウエストサイド コーヒー 東京都台東区柳橋2-16-16 1F ☎080-7367-4853
<https://westsidecoffee.stores.jp/> @ws_coffee2018

オーナーからの一言

気軽にスペシャルティコーヒーを楽しんでください！

※コーヒー豆の味のチャートは、各店独自の設定によるものです。味の目安としてご覧ください。

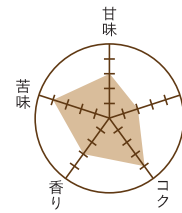


コフィノワ COFFEE NOVA (蔵前)
ROASTER 高橋史郎 / Shiro Takahashi



焙煎メーカーでの勤務経験を持つオーナーの高橋史郎氏はスペシャルティコーヒーの魅力に惹かれ、12年前にCOI認定Qグリーダーの資格を取得。「蔵前にわかりやすい美味しさのコーヒーを提供したい」との思いから、2016年、駅からほど近い路地に自身の店をオープンした。フルーティな浅煎りからコクのある中深煎りまで、豆の個性を最大限に引き出した10種類のシングルオリジンと、バランスのとれた味わいが楽しめる3種類のオリジナルブレンドを取り揃えている。その居心地の良さと、地元の人々から愛されているロースタリーカフェ。

19



Umay Blend
830円(税込)/100g
ほろ苦く、深煎りの香ばしい味わい。酸味がなく、すっきりとしたオリジナルブレンド。

コフィノワ 東京都台東区蔵前3-20-5 ハッピーメゾン蔵前1F ☎03-5823-4445
<https://coffee-nova.com/> @coffeenova_shiro coffeenova1

オーナーからの一言

美味しく楽しいコーヒーが日常を心豊かに彩ります。



こだわりのコーヒー豆を手に入れたら、こだわりの道具も欠かせない。自宅のコーヒーをもっと美味しく淹れるための厳選コーヒーグッズを、老舗コーヒー器具メーカーのKalitaがお届けします。

21



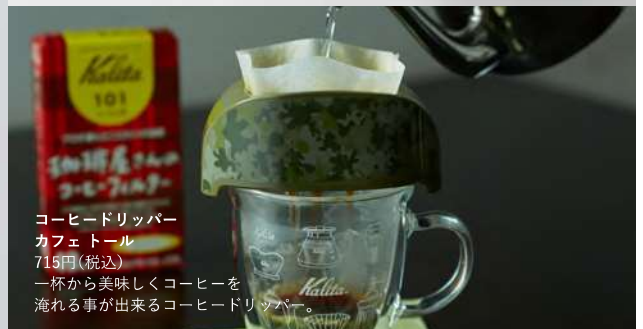
ドリップ専用ポット KDP-800
9,640円(税込)
細口ノズルと先端のカットは、思いのままのドリップラインを実現します。

コーヒーグラインダー NEXT G2
63,800円(税込)
カリタが作り出した次世代コーヒーグラインダー。

※その他、器具メーカーだからこそできる、お買い得セットを販売します。



電気ポット KEDP-600
29,700円(税込)
カリタが考えた、みせなくなるポット。



コーヒードリッパー カフェトール
715円(税込)
一杯から美味しくコーヒーを淹れる事が出来るコーヒードリッパー。

KALITA CO., LTD.

株式会社 カリタ 神奈川県横浜市神奈川区子安通1-111-1 ☎045-440-6444
<https://www.kalita.co.jp/> @andkalita_official Kalita_ecsite

©1958年創業の老舗コーヒー器具メーカー

長年にわたり、業務用・家庭用を問わず、機能性の高いフィルターやコーヒーマル、ドリッパー、コーヒーマシン等を開発・販売してきたコーヒー器具メーカー。世界的な盛り上がりを見せるハンドドリッパーの中、海外からの需要も大きく高まっている。