



わざわざ行きたいロースタリーカフェの名店だけを集めました。

WE LOVE COFFEE vol. 4

11/23^[THU]-11/26^[SUN]

10:00-18:00

グランツリー武蔵小杉
at 1Fアクアドロップ





熱気、再び。
ロースタリーカフェの
名店を愛する4日間。

昨今ますます盛り上がりを見せる
コーヒーシーンにおいて、それぞれに
工夫を凝らすローカルロースタリー
も全国各地で増えつつあります。そこ
で、第4回目となる『WE LOVE
COFFEE』では、これまでの開催で反
響のあった名店から、新たに注目した
ロースタリーまで、日本のスペシャル
ティコーヒー業界を牽引する、多様な
魅力の22店舗を集めました。コーヒー
は、豆本来のクオリティはもちろんの
こと、ロースターの焙煎方法とその技
術によって引き出される味も大きく
変わる世界。コーヒーへの愛と情熱に
溢れる焙煎士たちが、独自に追求し
こだわりを表現した、まさに「作品」
と呼ぶにふさわしい個性豊かなコー
ヒー豆をお届けします。もちろん今回
も試飲はFREE。人気と実力を兼ね備
えたロースターの味を、これほど自由
に飲み比べられるのも『WE LOVE
COFFEE』ならではの、このリーフレッ
ト片手にショップを巡り、今飲んでい
るコーヒーがどこから来て、どのよ
うにつくられたのかに想いを馳せな
がら、自分にぴったりの特別な一杯
を探してみてください。コーヒーを
愛するすべての人に、最高の驚きと喜
びを体験させてくれることでしょう。

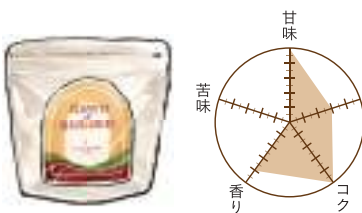


little flower coffee (瀬戸)

ROASTER 相田 俊也 / Junya Honda



01 焼き物の町として有名な愛知県瀬戸市。その中心地にある「銀座通り商店街」に、2022年4月にオープンしたスペシャルティコーヒーのブレンド専門店。コンセプトは「小さな幸せをあなたへ、一杯のやさしいコーヒー」。シングルオリジンを提供するロースターが多い中、あえてブレンドを追求しているのは、たくさんの人に美味しさを伝えやすいブレンドで、まずはスペシャルティコーヒーを好きになるきっかけの店になれたら、という思いによるもの。無添加のバームクーヘンも人気で、性別や年齢を問わず楽しめるロースタリーカフェとなっている。



dawn of autumn
1,400円(税込)/100g
蜜たっぷりの林檍の甘さと金柑のように甘く爽やかな酸、秋を思わせるほっこりとした味わいが特徴の限定ブレンド。

リトル フラワー コーヒー 愛知県瀬戸市朝日町3-6 ☎050-3561-5587
<https://www.littleflowercoffee.com/> @littleflowercoffee

ロースターからの一言

一杯の優しいコーヒーを全ての方へ

11.23 (thu) → 11.24 (fri)
OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

11 豆こねくと	07 石かわ珈琲	03 ENgrave coffeeroasters
10 G☆P COFFEE ROASTER	06 OBROS COFFEE	02 コフィノワ COFFEE NOVA
09 YAZAWA COFFEE ROASTERS	05 FRANKLIN'S CAFE COFFEE ROASTERS	01 little flower coffee
08 ETHICUS coffee roasters	04 KEYAKI COFFEE	



WALL



ENgravecoffeeroasters (世田谷)

ROASTER 加藤 勇太 / Yuta Kato



03 浅草のコーヒーショップからメルボルンのローカルカフェまで、コーヒー業界に従事して12年。コーヒーで繋がった縁(縁)を大切に、一人でも多くの人の記憶に刻まれる「コーヒー屋」でありたいという想いから、2020年に店舗を持たない「コーヒーロースター ENgravecoffeeroasters」として活動をスタート。オンラインでの販売やポップアップ出店を経て、2022年5月に世田谷区宮坂に実店舗をオープンした。厳選されたスペシャルティコーヒーのみを取り扱い、豆本来の甘さやポテンシャルを最大限に引き出せるような焙煎、抽出を心がけている。



Original Blend #3 Foggy night
950円(税込)/100g
柔らかい甘さと香りが特徴のブレンド。シーンを選ばずに召し上がって頂けます。

エングレイヴコーヒーロースターズ 東京都世田谷区宮坂1-25-2 1F
<https://engrave.base.shop/> @engravecoffeeroasters

ロースターからの一言

コーヒーを通じて沢山の縁が繋がりますように。



コフィノワ COFFEE NOVA (蔵前)

ROASTER 高橋 史郎 / Shiro Takabashi



02 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、14年前にCQI認定Qタレ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る。その居心地の良さで、地元の人のみならず愛されているロースタリーカフェ。



Umay Blend
900円(税込)/100g
ほろ苦く深煎りの香ばしい味わいで、酸味が少なくすっきりとしたブレンド。

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://www.coffee-nova.com/> @coffeenova_shiro Xcoffeenova1

ロースターからの一言

美味しく楽しいコーヒーが日常を心豊かに彩ります。

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ーカフェ。S.C.A (Specialty Coffee Association) の国際パ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。

05



Panama KOTOWA Caturra (Anaerobic/Lactic)
1,700円(税込)/100g

乳酸菌を使用した嫌気性発酵により独特の旨味成分を引き出していますが、バランスがよく和菓子にも合いそうなコーヒーです。

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 XFranklins_Cafe

ロースターからの一言

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。

KEYAKI COFFEE
ROASTER

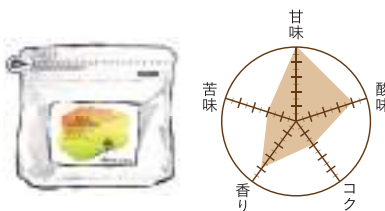
KEYAKI COFFEE (仙台)

ROASTER *Yusuke Matsuki* / Yusuke Matsuki



宮城県仙台市に2店舗を構えるスペシャルティコーヒー専門店。中浅煎りから深煎り、シングルオリジンからブレンドまで、常時10種類以上の旬のコーヒー豆を幅広く取り揃える。店内ではパスタとの会話を楽しみながら、コーヒーの飲み比べはもちろん、スイーツペアリングに、モーニングやランチも楽しめる。浅煎り・深煎りに関わらず、「甘さ」を最大限に感じてもらえる焙煎、抽出を心がけており、焙煎機はオランダ製の「GEISEN W&L」を使用。クリーンで甘く、後味には甘い余韻が広がる、そんなコーヒーを届けるべく日々研鑽を重ねている。

04



ボリビア センダ・サルヴァヘ
ゲイシャ ダブルウォッシュド
2,160円(税込)/100g

マスカット、ホワイチー、スイートオレンジ、シロップのような質感と甘い余韻。

ケヤキコーヒー 宮城県仙台市若林区なないの里2-27-15 ☎022-208-2647
<https://keyakicoffee.base.shop> @keyakicoffee Xkeyakicoffee

ロースターからの一言

コーヒーで繋がる縁に感謝してイベントに参加させていただきます！

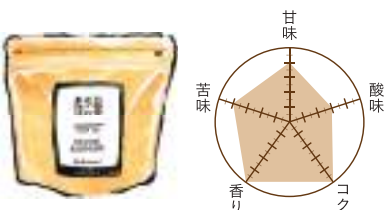
石かわ珈琲 (北鎌倉)

ROASTER *Shinichi Ishikawa* / Shinichi Ishikawa



北鎌倉の谷戸の奥、33段の階段を上った高台にあるスペシャルティコーヒー専門店。取り扱うコーヒー豆はスペシャルティコーヒーのニュークランプのみ。コーヒーの美味しさは生豆の品質と焙煎技術、そして鮮度で決まるという考えのもと、豆のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎を追求している。常時10種類ほどのシングルオリジンを提供。またそれを素材として「新たな風味の創造」を目指した「あじさいブレンド(中煎り)」「めいげつブレンド(中深煎り)」「きたかまブレンド(深煎り)」などの看板ブレンドにも注目だ。

07



ケニア キリニャガ
カムワンギ・ファクトリー
1,000円(税込)/100g

ケニアの優良産地の1つ、キリニャガ・エリアのファクトリーです。深煎りなのにフルティー、明るい酸に豊かな甘みとコクを伴う良質なケニアフレーバーをお楽しみください。

石かわ珈琲 神奈川県鎌倉市山ノ内197-52 ☎0467-81-3008
<https://ishikawa-coffee.com> @ishikawa_coffee

ロースターからの一言

今年は深煎りのラインアップを充実させます。高品質なスペシャルティコーヒーだからこそ味わえる極上の深煎りを堪能してください。

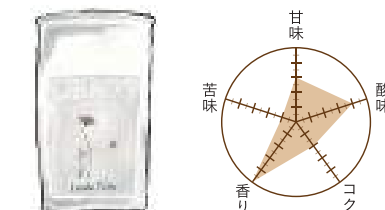
OBROS COFFEE (郡山)

ROASTER *Wakaki Ogino* / Wakaki Ogino



福島県郡山市で生まれ育った兄弟2人が2016年に立ち上げた「OBROS」という名前は、萩野兄弟(Ogino Brothers)からつけたものの、兄の夢紘ゆめひろ氏が店舗運営、焙煎業務を弟の稚季(わかき)氏が担当している。扱うオリジンは、とりわけ質感が綺麗で透明感があり、風味が明確なもの。フルーツのようにフレッシュで品質の高いコーヒーが楽しめる。思いがけないコーヒーとの出逢いを楽しんでもらいたいと、「提案型」の同店。自然体の彼らが創り出す、いつもちょっと違うその一杯に新しい発見を求め、数多くのリピーターが通う人気店だ。

06



イデイド・トゥルセ
/エチオピア
1,380円(税込)/100g

ピーチ(あかつき)やクランベリーのような果実味、アールグレイを思わせるエレガントさと、ジュシーな質感。

オブロス コーヒー 福島県郡山市細沼町1-30 ☎024-926-0471
<https://obroscoffee.jp/> @obroscoffee

ロースターからの一言

福島から、沢山のコーヒーを携えてコーヒー愛をお届けしますね！



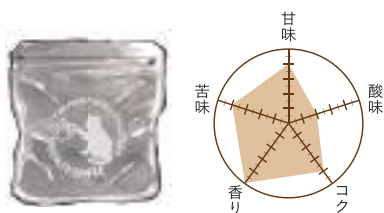
YAZAWA COFFEE ROASTERS (立石)

ROASTER 広田賢一郎 / Kenichiro Hirota



2017年築地場外市場の路地裏で「スペシャルティコーヒー」のテイクアウト専門店としてスタート。丁寧なハンドドリップによるこだわりの一杯が評判を呼び、2020年には京成立石駅前に「コヒースタド」をオープン。下町情緒あふれる街で地域の人々に「ネーコーヒー」の愛称でも親しまれている。オーナーである広田賢一郎氏は世界的なコーヒー協会 SCA の C.S.A.(COFFEE SKILLS PROGRAM)の資格をインドネシアで取得。ファンが多い理由の一つは焙煎の再現性へのこだわり。提供する中浅く中深煎りのシングルオリジン3種類はできるだけ産地を変えず、お客様のあの時飲んだ、あのコーヒーを「のリンクエスト」に入っている。

09



Kenya Chorongii AA
1,000円(税込)/100g

苦味・甘味・酸味のバランスがよく、風味豊かなコクのある中深煎り。

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

ロースターからの一言

あの時飲んだ、あのコーヒーを



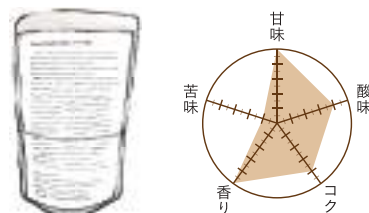
ETHICUS coffee roasters (静岡)

ROASTER 山崎 勇三郎 / Yoshiya Yamazaki



一見するとラボかアートギャラリーのような空間で、唯一無二の存在感を放つETHICUS coffee roasters。店名のETHICUS(エートゥス)には、古代ギリシャ語で「始まりの場所」「いつもの場所」という意味があり、空間や環境から生まれる習慣や慣習によって共有される意識や行動のことを指す。周りや流行に合わせるのではなく、今この瞬間にしか出会えない特別な一杯を提供するため、生豆に近い、浅煎りならではの新鮮さを大切にしているという。海外のイベントやショーにも数多く出店し、地元静岡のみならず、国内外で高い評価を受ける今注目のロースターの一つ。

08



インマクラダ フェローズ Inmaculada fellows
3,800円(税込)/100g

オレングジールのような甘さからレモンのような酸味、後半はアブリコット系の上質なフレーバーで層を感じさせる。インマクラダ農園は、2022年にミラノのパリスタチャンピオンシップで1~3位の競技者が使用したことで名を馳せました。

エトス コーヒー ロースターズ 静岡県静岡市葵区鷹匠2-21-12 ☎054-204-9155
https://www.ethicus.jp/ @ethicus.jp

ロースターからの一言

いつか終わりが来るこの仕事のことがわかっていても
苦痛でないのが僕にとってのコーヒー



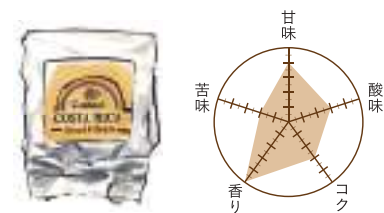
豆こねくと (武蔵小杉)

ROASTER Masayuki Takabashi / Masayuki Takabashi



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。自身の店でしか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。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。

11



ラスラハス農園 アナエロビック
1,200円(税込)/100g

生豆精製過程にこだわるラスラハス農園にて、低温でゆっくりと20日間という時間をかけ、コーヒーチェリーを丁寧に乾燥させて生まれた複雑な香味と甘さが特徴。さらに、嫌気性発酵によってワインのような芳醇なアロマが広がります。

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 X@mameconnect

ロースターからの一言

今回は、ダイレクトトレードの農園をコスタリカのラスラハス農園に変更しました。
新しいチャレンジですが、より品質の高いコーヒー豆をご提供します。



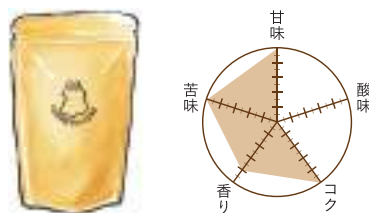
G☆P COFFEE ROASTER (初台)

ROASTER 吉 東 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佇むコーヒースタンドさながらの空気を併せ持った独特な空間で、訪れた人にハードローストの魅力の日々提供している。

10



極深グアテマラ
1,000円(税込)/100g

芳ばしいコク、苦味の中に現れる甘味、心地の良い余韻。これぞ究極の深煎り。

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 Xgpcoffeeoaster

ロースターからの一言

浪漫!!!!!!



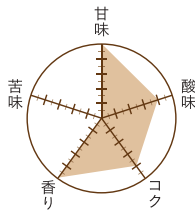
TRUNK COFFEE (名古屋)

ROASTER 鈴木 肇 / Yasuo Suzuki



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」を発信し続けているTRUNK COFFEE。異業種とも積極的に協業し、岐阜の陶磁器メーカーと開発した「ORGAMI」下リッパーは、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。

12



Colombia MONTEBLANCO農園
"Tropical Washed"
3,880円(税込)/250g

発酵槽にパイナップル、パッションフルーツ、オレンジ、マンゴー、サトウキビと発酵を促す微生物を投入した世界でも最先端の製法。トロピカルフルーツを使い、フルーツポンチを想起させるような至福の一杯をお楽しみください。

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

ロースターからの一言

LOVE COFFEE



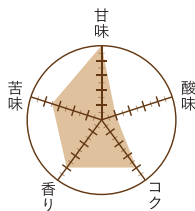
Life Size Cribbe (国分寺)

ROASTER 吉田 肇 / Kazuki Yoshida



都心の喧騒を逃れ、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」Cribbe to line「秘密基地」を意味する店舗名には、「誰でも背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・焙煎・抽出、サービスマまで、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。

14



Green Continent
950円(税込)/100g

ダークチョコレートやブラウンシュガー、花林糖を思わせるコクと甘さ。ドライフルーツやスパイスを感じるアクセント。ブラックでもミルクを入れてもしっかり楽しめる自慢のCribbe Original Blendです。

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

ロースターからの一言

Enjoy!! Life Size coffee time!

11.25 (sat) → 11.26 (sun)
OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

22 KUROMON COFFEE	18 inuit coffee roaster	14 Life Size Cribbe
21 IOLITE COFFEE ROASTERS	17 UNLIMITED COFFEE ROASTERS	13 コクテール堂 蕪崎工場
20 amillcoffee	16 SOL'S COFFEE	12 TRUNK COFFEE
19 Amameria Espresso	15 ROSTRO	



WALL



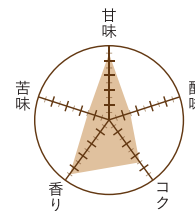
コクテール堂 蕪崎工場 (山梨)

ROASTER 林 遼 / Michio Hayashi



1949年創業、手しごと集団ロースター。世界中から厳選した高品質の生豆を、八ヶ岳の麓、山梨県蕪崎市の工場でエイジング(自然乾燥)させ、職人による手動の火力コントロールで丁寧焙煎。エイジングと熟練した焙煎職人の技術によって完成する、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社焙煎コーヒー店。

13



蕪崎ブレンド
897円(税込)/200g

『八ヶ岳から吹き下ろす風のように爽やかで透明感のあるコーヒー』を目指し、中煎りの明るく透き通る味わいに仕上げました。モカの華やかな香りもお楽しみください。

コクテール堂 蕪崎工場 山梨県蕪崎市穂坂町宮久保5136-1 ☎0551-23-0385
https://www.cocktail-do.co.jp/ Instagram: @cocktail_do_coffee X: cocktaildo

ロースターからの一言

標高500mの自然環境に恵まれた工場で作る、エイジングコーヒーを楽しんで下さい。

SOL'S COFFEE

SOL'S COFFEE (蔵前)

ROASTER **アライエコ** / 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、「コーヒー豆の仕上げ、焙煎、抽出、ペーリング」までトータルで提案している。特に、カビ豆などの欠点豆を丁寧にハンドピックしてから焙煎し、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。手間暇かけた丁寧な焙煎手法で、コーヒー店激戦区の蔵前エリアのバイオニア的存在の珈琲店。

16

ROSTRO

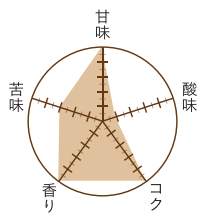
ROSTRO (代々木公園)

ROASTER **清水慶一** / Keichi 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、道員・生豆・技術に広く精通したコーヒーのスペシャリストでも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デント的存在でもある。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「メニエー」のないコーヒー専門店として注目されている。

15



ETHIOPIA YIRGACHEFFE ARICHA

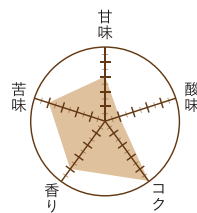
1,800円(税込)/150g

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 X/SOLSCOFFEE

ロースターからの一言

コーヒーを淹れる時間、コーヒーを淹れもらう時間、コーヒーを飲む時間、全てが贅沢で貴重な時間です。そんな大切なコーヒーを飲む時間をより良くするお手伝いをしたいです。



Leon 2,200円(税込)/200g

焙煎豆の世界大会IAC国際カフェイステイティング競技会2020年大会にて、エスプレッソ部門で金賞を受賞したコーヒー。ライオンのように力強く、甘味と深みを感じられる一杯。

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

ロースターからの一言

僕たちはコーヒーが大好きです。人生をかけて日々、熱く本気で、そして楽しくこの大好きなコーヒーの仕事をしています。美味しいコーヒーを沢山仕上げて持って行くので、楽しみにしててください☆今年も皆さんにお会いできること、とっても楽しみです！



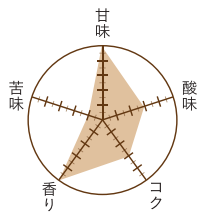
inuit coffee roaster (葉山)

ROASTER **乾 智彦** / Tomohiko Inui



葉山は森戸海岸すく、日本に300人程度と言われているCQI認定QGraderであるオーナーが、厳選した仕入れと焙煎を行う深煎り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、香りなど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。

18



エチオピア グジ バンティネンカ ナチュラル

1,980円(税込)/200g

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

インイットコーヒーロースター 神奈川県三浦郡葉山町堀内387 ☎046-874-9874
<http://inuitcoffee.com/> @inuit_coffee_roaster

ロースターからの一言

私たちの「美味しい」が発展途上国支援、地球環境保護にもつながっています。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。



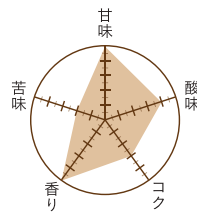
UNLIMITED COFFEE ROASTERS (押上)

ROASTER **松本 大志** / 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20回もの受賞歴を誇る。店舗では多様な豊富なシングルオリジンを様々な抽出方法で提供。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。

17



エチオピア シャキシノ アナロビク ナチュラル (JAS有機認証オーガニック)

2,500円(税込)/100g

国内及び世界大会でも大活躍したシャキシノのナノロットで、日本では弊社のみ取り扱いの貴重なコーヒーです！口に含んだ瞬間鮮やかに広がる果実味をぜひお楽しみください！

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.unlimitedcoffeeroasters.com> @unlimitedcoffeetokyo

ロースターからの一言

国内大会で優勝し世界大会でも提供した100%オーガニックのエチオピアを中心に今年も魅力的なロットをご用意致しました！環境にも身体にも優しい私たちのコーヒーをぜひお楽しみください！

amillcoffee

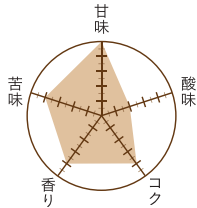
amillcoffee (周南)

ROASTER  / Naoki Sakai



夫婦で営む自家焙煎コーヒー店。夫婦ともに東京のAmameria Espressoで経験を積み、2021年に夫の故郷である山口県にUターン。地元商店が軒を連ねる周南市政所に店舗を開業した。店名は「編む」と「ミ」を掛け合わせた造語。コーヒーという飲み物が繋いでくれる「人ものこと」の多様性を大切に、地域に愛されるコーヒー屋を目指している。直樹氏はWCTC(ワタルカップテイスターズチャンピオンシップ)で3度の優勝(アンナ氏はJapan Brewers Cup 2016で5位に入賞した経験も。夫婦二人三脚で日々ひたむきにコーヒーに向き合っている。

20



amillblend
900円(税込)/100g
アミルコーヒー定番の深煎りブレンド。チョコレートをお想わせるまろやかな苦さと濃厚な甘さ、スムーズな舌触りをお楽しみいただけます。

アミルコーヒー 山口県周南市政所1-8-2
<https://amillcoffee.stores.jp/> @amillcoffee_

ロースターからの一言

コーヒーが繋いでくれる出会いに感謝。

Amameria Espresso (武蔵小山)

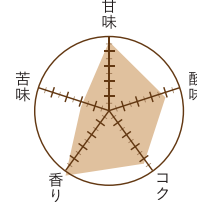
AMAMERIA ESPRESSO

ROASTER  / 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カフェ。オーナーの石井利明氏は、「ジャパンバリス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Roiling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。

19



コロンビア エル・ディビソ シドラ種
サーマルショックナチュラル
3,880円(税込)/100g
強い甘さ、トロピカルでフローラル香が特徴。コーヒーチェリー酵母を使った嫌気性発酵と好気性発酵のダブルアナエロビック精製の特別なロットのコーヒーで、WBC 2022のチャンピオンもこのコーヒーで優勝しました。

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

ロースターからの一言

コーヒーはフルーツだ！

KUROMON COFFEE (黒門)

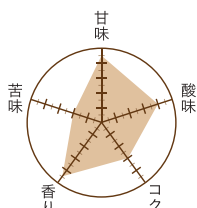
KUROMON COFFEE

ROASTER  / Yosuke Yatsuda



福岡の中心に位置する大濠公園のすぐ傍に店舗を構えるKUROMON COFFEE。スペシャルティコーヒーをまずは福岡の人々の日常に溶け込ませたいと、築90年の民家にコーヒーショップとしての装いを施し、新しく、でもどこか懐かしさを感じるような場所を提供している。大学卒業後、一度は教師としてキャリアをスタートしたオーナーの八田洋輔氏は、カフェでの勤務経験からコーヒーの魅力に惹かれ、Amameria Espressoで経験を積んだ。今では調理師専門学校のパリスタコースで講師も務めるなど、肩書きに捉われない自由な活動で、九州のコーヒーシーンの次世代を担う存在だ。

22



Colombia Juan Martin HARRAR
ANAEROBIC-Natural
2,200円(税込)/200g
コロンビアのファンマルティン農園は品種ごとに適切なプロセスを開発することを目的としたバナクスポート社の実験的な農園で、フルーティでストーンフルーツやヨーグルトの風味を感じる素晴らしいコーヒーです。

クロモン コーヒー 福岡県福岡市中央区黒門4-24 ☎092-707-0669
<https://kuromon-coffee.com/> @kuromon__coffee Xfme0912

ロースターからの一言

人生に色彩を与えてくれたのがコーヒーでした。そんなコーヒーをお届けします。

IOLITE COFFEE ROASTERS (烏丸)

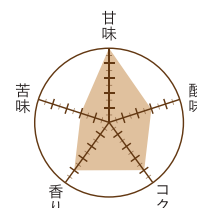
IOLITE COFFEE ROASTERS

ROASTER  / Daisuke Yoshida



京都には本能寺跡地の住宅街の一角に店を構えるロースターカフェ。町家をリノベーションした吹き抜けの開放的な店内では、豆の香りやテイスターングを楽しめるコーナーを設置し、訪れた人がより近くでコーヒーを楽しんでもらえるよう工夫を凝らしている。豆は幅広い好みに対応できるよう、浅煎りから深煎りまでをラインアップ。焙煎のこだわりは、味わいの軸となる豆本来の甘さやフレーバーをしっかり引き出すこと。味作りには終わりはなく、常に進化し続けられるよう、日々、焙煎・抽出に研鑽を重ねている。

21



エクアドル マーサ・カルデロン
ハニー
2,560円(税込)/200g
ベリー系のフルーティーな風味とチョコレートの甘さが特徴です。

アイオライト コーヒー ロースターズ 京都府京都市中京区西洞院通六角下池須町422 ☎075-231-8989
<https://www.iolite-coffee.com/> @iolite.coffee.roasters

ロースターからの一言

一緒にコーヒーを愉しみましょう！