

B

ブレンド

BLEND

ただ混ぜてると思ったら大間違い、店の個性はブレンドにあり。

ブレンドコーヒーのことを「質のよくない豆を混ぜて安く提供するサービス品」などと思っただろうか？

ブレンドとは、豆の個性を活かして理想の味を作っていく、いわば店のイメージを表現する重要なファクター。シングルオリジンが人気のご時世だが、コーヒーにこだわる喫茶店でこそ、数多くほしい「オレの店の味」なのだ。

「ブレンドは味を創造する作業。当店の『パッサブレンド』はコロンビア、グアテマラなど3〜4種類を合わせ、苦味や酸味、コクが調和するよう仕上げます。豆も収穫時期で味が変化するので配合を変えて調整したり、手戻と技術が必要なんです」と(カフェパッサ) (p.84) 店長・山田康一さん。マスターと心通わせたいなら、まずはブレンドを注文すべし。だ。



右上/店長で焙煎士の山田さん。右下/「カフェパッサ」のブレンドは浅煎りから深煎りまで4段階。メインの「パッサブレンド」は中深煎り。



コーヒー世界のガラパゴスとして日本の喫茶店文化は、豆の扱いから焙煎、抽出、楽しみ方に至るまで、固有の進化を遂げてきた。「喫茶店」を「喫茶店」たらしめているものとはなにか？ その基礎をまとめてみた。

photo/Junichi Miyazaki, Kanako Nakamura, Kazuharu Igarashi, Kiyoko Eto, Shin-ichi Yokoyama, Yoshino Kikuchi, Yuta Sasaki, Kei/Yuko Fujimori, Hikari Toyozawa
Illustration/Shu-Thang Goh

A

エイジングコーヒー

AGING COFFEE

日本の喫茶店文化を支えてきた「熟成コーヒー豆」という存在。

ネル ドリップで誠実に一滴一滴を抽出する、歴史あるコーヒー専門店でもよく耳にする、「エイジングコーヒー」の名。かつては「オールドビーンズ」と呼ばれていたこの製造法の最大手が1949年創業の(コクテール堂)だ。「新鮮な豆を寝かせることで表面を覆う天然のワックスが取り、空気が通りやすくなります。また豆に含まれるタンニン(渋味)が減少し、苦味とまろみが増します。時間が経っても味が崩れにくく、まろやかで、濁りのない味わいに仕上がるのが特徴」とは(コクテール堂) 代表・林道男さん。

しかし、単に置けばいいというわけではなく、低湿度の場所で呼吸をさせながら適切に寝かせる必要があるため、(コクテール堂)では山梨・星崎に立つ1,000坪の倉庫で約2年間熟成させている。寝遣と時間を要するこの贅沢な製法を貫いて半世紀以上、日本の喫茶店特有の「深煎りネルドリップ」文化を語るうえで不可欠な存在だ。

寝遣のやり方。

●コクテール堂コーヒー 二子玉川店/東京都世田谷区玉川2-21-1 二子玉川ライズS.C. タラントフロントB。

C

チーズケーキ

CHEESECAKE

チーズケーキがおいしい店は間違いない。これ喫茶の真理。

コーヒーとチーズケーキ。その輝やかしき不朽のマリアージュ。喫茶店のメニューにチーズケーキが必ず名を通るほどに定着したのは、「作り方が簡単だから」という現実的な理由もあるけれど、なによりコーヒーに合うからにはかならない。苦味の中に酸味を利かせたこっくりとしたコーヒーには、チーズケーキの軽やかな酸味とコクが最高の合う。だからコーヒーにこだわる店は、チーズケーキにも気を抜かない。シンプルゆえに味に大きく差が出

るのも怖いところだ。ボテヤラが甘い湿度にハズレがないように、チーズケーキもまた、いい喫茶店を見極める指針になり得るのだ。



左/星崎工場。標高500mの環境に造られた生豆熟成倉庫。上/新収穫豆(ニュークロップ)は、2年間寝かせることで黄色みを帯びてくる。



モーニング

MORNING

ブレックファストにあらず、
これはモーニングなり。

モーニングとは、朝の時間帯
にコーヒーを頼むと、お
まけとしてパンや卵が付いてくる、
喫茶文化を代表するサービス形態
の一つ。中京地方では小倉トース
トや茶碗蒸しなど、地方色も個性
も満載の店多数。1956年、広島
〈ルーエぶらじる〉から始まった
とか、いや一宮だ豊橋だと、発祥
については諸説ある。日に100食
以上のモーニングが出る、赤羽
〈トッモロー友路有〉(p.83) 店主いわく、モ
ーニングとは、「お客様への感謝
の気持ち。一人暮らしの若者にも、

年配の方にもおいしい朝ご飯を食
べてほしいですから」とのこと。
今では飲み物代プラス数十円で朝
食を注文できる、お得なメニュー
の意味合いで使われることも。



〈友路有〉の「幸せのモーニングセット」
630円。カレーや焼き魚のセットも。