

香り豊かな一杯を味わう

# 自家焙煎コーヒーの愉しみ

「つららかな春のひととき」  
 お店で、自宅で、おいしいコーヒーをゆっくり味わう。  
 そんな贅沢な時間を提供してくれる。  
 こたわりの自家焙煎コーヒー専門店を紹介いたします。



木の温もりを感じさせる居心地の良い店内で焙煎を行う長内基徳さん。選んだ生豆は自身の手で選別を行い、焙煎後にも精製具合をチェックしながら再選別。煎りムラのある豆を取り除くことで、クリアな味わいに仕上げるといふ、おいしい一杯に欠かせない大切なひと手間だ。

文 棚本久美子 (P96~98)、須田麻智子 (P99)、鈴木陽子 (P100)、  
 岡部友香 (P101)、編集部 (P102・103)  
 写真 佐藤公亮 (P96~98)、西間木 大 (P99)、  
 菅野 明 (P100・102・103)、神田 仁 (P101)



## おすすめの豆



●エチオピア・イルガチェ  
 フェ G/3 ナチュラル  
 ..... 100g 710円

標高約2,500mの高地で栽培されたアビシニカ種のコーヒーの実をナチュラル(自然乾燥)式で精製。中煎りの焙煎で、フローラルな香りと完熟フルーツのようなコクと酸味を表現。舌に甘く余韻が長くアフターテイストも楽しめる。男女問わず人気の高い「味わい」。

1.おすすめのエチオピアモカ(500円)、オリジナルチーズケーキ(450円)は濃厚ながら後味さっぱりで、コーヒーとの相性もよい。2.秘密の屋根裏部屋を訪れたような、ワクワクしたくつろぎ感が漂う2階高。3.生産に携わる多くの人の思いと努力が込められたコーヒー豆。最高の味わいとなるよ張りっぱ作業は常に真剣だ。

## 生豆の選別から焙煎・抽出まで 手仕事で伝えるクリアな味わい

MOTO COFFEE [耶麻郡北塩原村]

豊かな自然が広がる真狩橋高原で、自家焙煎によるスペシャルティコーヒーを味わえる店として愛好者の注目を集めている「MOTO COFFEE」。性能とデザインに魅かれたというご自慢の焙煎機を相棒に、静かな森の中にあるような心地良い空間で迎えてくれるのは店主の長内基徳さん。コーヒーは同じ品種の豆でも、栽培された土地や生産工程、焙煎・抽出方法の違いによって千差万別の味わいになる。そのおもしろさを知り、豆を生産する人や国のことを多くの人に伝えたいと、2013年に店をオープンさせた。

スペシャルティコーヒーとは、栽培された国や地域、農園、生産者、収穫・精製方法といった、生産から消費までの経路が明確で、個性のある味や香りの良さを認められた高品質の豆のこと。「嗜好品であるからこそ、細部にまでこだわった、本物を伝える味を提供したい」という長内さん。現在も従来の方法にとら

われずに、驚きと感動の味を生み出す焙煎を日々探求している。

ドリッブコーヒーは、果実のような明るい酸味のコスタリカ(中煎り)や、どっしりとした苦味とコクにダークチョコのような風味を感じるインドネシアアマンデリン(中深煎り)など4種類。焙煎者の腕が試されるといふエスプレッソも好評だ。提供した一杯に贈られる「おいしい」の一言が一番うれしいと笑顔を見せる。



耶麻郡北塩原村検原字基九郎沢山1097-125  
 ☎0241-23-5884  
 営業10:00~18:00  
 休毎週木曜日 ②5台  
 豆の販売/4種類100g640円~  
 お取寄せ/電話、FAX、メール、Web  
 http://www.moto-coffee.com/