



「カフェ・バツハ」の遺伝子を継ぐ、注目の新店

東京の「カフェ・バツハ」で修業を積んだ川口勝さんが営む「カフェ・デ・コラソン」と、バツハコーヒーの焙煎セミナー受講生で、現在もバツハグループからサポートを受けている「クアドリフォリオ」。念願の自家焙煎珈琲店開業を果たした京都の2店を紹介します。

”おもてなし”のサービスを大切に
良質のコーヒーを提供する
地域のサロン

File 1

cafe de corazón

カフェ デ コラソン

喫茶もできるコーヒー店に リニューアル

京都御所の近く、烏丸通りと堀川通りに挟まれた一角に構える『カフェ デ コラソン』。10年にわたり『カフェ・バツハ』に勤務し、店長を務めていた川口勝さんが、奥様の出身地である京都で晴れて独立を果たしたのは昨年1月。試飲・豆販売のみの『自家焙煎コーヒー コラソン』として開業し、ちょうど1年後の今年1月、喫茶も楽しめるコーヒー店として店名もあらたにリニューアルした。

「地域の中だからこそできる丁寧なサービスの店」を思い描いていたという川口さん。近所にはマンションなど住居が多く、川口さんの思いどおり、この地域で生活している人がお客の中心になっている。

コーヒーとサービス、そして雰囲気も上質の店を、かぎられたコストの中でつくりあげるため、「設計士さんがさまざまなアイデアで工夫をこらし、力になってくれました」と話す。目地を入れることで雰囲気を出したラワン^{らわん}の壁、墨を流し込んで加工したモルタルの床、コンクリートブロックを台に活用したカウンターなどはそうした工夫の一例だ。

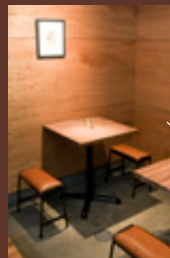
「コーヒー屋にとって大切なことは、お客様にコーヒーを飲む時間をどう楽しんでもらうか。いくらコーヒーがおいしくても、店員の対応が悪かったり店が汚れていれば、お客様はがっかりされます。当店は繁華街から離れた住宅地にあり、わざわざ来ていただく店。そのためには良質のコーヒーとともに、サービスがとても重要だと考えています」

入店したお客におひやを出すとき、カウンターのお客であってもカウンター越しではなく背後から提供する、カウンターのイスをそっと引いてさしあげる、など『カフェ・バツハ』で培った“おもてなし”のサービスを川口さんは今も実践している。

客席はカウンター6席・テーブル4席。設計は村松英和デザイン。



鮮やかなブルーが目をひく。店名のコラソンとはスペイン語で「心」「熱意」などを意味し、コーヒー生産国の人たちが好きな言葉。



テーブル席には、目地を入れることで雰囲気を出したラワンの壁をはった。スペースの都合上、背もたれのないイスを設置。イスは、鉄を中心としたモノ作りをする工房「STOCK」に依頼した、鉄と革製のオリジナル品。

大和鉄工所とバツハコーヒーが共同開発した焙煎機「マイスター」5kg。現在は営業時間外の早朝と休日に焙煎・ハンドピックを行なっている。



カウンターのイスは「高山ウッドワークス」のもの。テーブルはウォールナットに塗装を施した。カウンターの台には空間の雰囲気に合わせてコンクリートブロックを上手く活用している。



浅煎り・中煎り・中深煎り・深煎りの豆が焙煎度別に並ぶ。瓶のラベルも焙煎度別に色分けしている。



三洋産業製の「カフェ・バツハ」オリジナルのドリッパーを使って抽出。



コーヒーの豆売りは100g/600円〜。「最近では中煎りの豆がよく出ます」と川口さん。店のロゴは焙煎機がモチーフに。



喫茶は1杯500円〜。コーヒーカップ&ソーサーは主に「ウェッジウッド」。

ひと口サイズの焼菓子は、フィナンシェ(2個220円)、ヴァニレキプファルン(2個230円)など4〜5種類。



「ガトーショコラ」450円と「コラソブレンド」500円。



夫婦で互いの役割を發揮した店づくり

『コーヒー コラソン』としてスタートした当初、コーヒーは9種類ほどだったが、現在は18種類と2倍に増えた。お客の好みに合わせてコーヒーをおすすめするため「コラソブレンド」から各種ストレートまで、まんべんなくオーダーがある。

喫茶をしてからあらたに始めたのが、川口さんの妻・友樹さん手製のケーキと焼菓子。川口さんと友樹さん共に辻調理師専門学校出身で、製パン・製菓に従事していた友樹さんが作る、自慢のスイーツだ。ケーキは、ガトーショコラやチーズケーキをはじめ、夏みかんのパウンドのような季節感をとり入れたものなど。そして焼菓子は、ちょっと甘いものがほしいという人のためひと口サイズにしている。また、現在提供していないパンについてもお客から要望が多く、将来的に製造したいと考えている。

店の本棚に「珈琲屋のママ話」という手作りのスクラップを発見した。

「開店当初、店を知っていただくためチラシを作りました。どうしたら興味をもってもらえるか妻と相談して、内容をひとこま漫画にしたんです。各回4000部を4回にわたって近隣に配布しました。今では『つづきが読みたい』と、うれしい言葉をいただくので、喫茶で見てもらえるよう今後も“ママ通信”は発信していきます。お客様にとってちょっとしたお楽しみになれば」と川口さん。

周辺地域を対象にした配達サービスや、時期をみて再開予定のコーヒー教室など、さまざまな取り組みを行なうなかで、近隣をはじめ、口コミによるお客も少しずつ広がってきている。

バツハコーヒーで培った技術と学んだ精神を糧に、“地域のサロン”としての営みを、川口さん夫妻は日々積み重ねている。

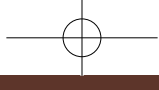
川口さんと妻・友樹さんの合作による「珈琲屋のママ話」。構成は川口さん、イラストは友樹さんが担当。店のことやコーヒーの話がモチーフとなっている。



川口勝さん。1977年生まれ、神戸市出身。辻調理師専門学校卒業後、『カフェ・バツハ』に10年勤務した。友樹さんとの間に愛娘がいる。



- 住所／京都府京都市上京区小川通 一条上る革堂町593-15
- TEL／075 (366) 3136
- 営業時間／9時30分～18時30分
- 定休日／火曜
- 坪数・席数／約9坪・10席
- 客単価／喫茶1000円、豆売り1500円
- URL／<http://cafe-de-corazon.com/>



「キレイのいい、善いコーヒー屋に町のコーヒーを提供する」

File 2

珈琲焙煎屋 クアドリフォリオ

QUADRIFOGLIO

焙煎理論から勉強し直し満を持して開業

昔ながらの商店が並ぶ京都市七条通り商店街にオープンした『クアドリフォリオ』。昔からものづくりが好きで、以前は機械類の設計に携わっていた、店主の山口義夫さん。体調を崩したのを機に設計の仕事から離れ、別のものづくりをと考えていたとき、知人から焙煎の仕事を紹介された。「機械の使い方を教わっただけで誰に焙煎技術を習ったわけではなく、試行錯誤の連続でした」と義夫さん。今はなき京都のカフェで焙煎士として2年間従事した。そのカフェの閉店に際し、将来は自分でコーヒー屋をやりたいと考えていたことから、それを機に改めて焙煎技術を身につけようと、さまざまなコーヒー関連書の中でもその理論に特に感銘をうけたという「バツハコーヒー」の門をたたいた。

車椅子で生活をする義夫さん。2003年から2005年にかけて、みずから車を運転し東京の「バツハコーヒー」へ通い、焙煎セミナーを5回受講した。そして2006年に大和鉄工所の焙煎機「マイスター」2.5kgタイプが発売となるや購入し、自宅マンションに設置して焙煎を始めた。

当初はインターネット通販からスタートさせる予定だったが、「実店舗での対面販売があってこそネット通販も広がりが出る」と考えを改める。焙煎のスキルアップと並行して物件探しを進め、「このコーヒーなら提供できる」と確信できた昨年3月頃から、京都市梅小路公園で月に一度開かれる「手づくり市」に出店を開始。物件を探し始めて1年半が経った今年3月15日、念願の開業に至った。

建築士である義夫さんの兄が基本構想を行ない、なじみの工務店が詳細設計、施工を担当。木を多用した温かみのある空間。カウンターは、義夫さんみずから給仕できる高さに設計されている。



JR丹波口駅とJR西大路駅に挟まれた七条通りの商店街に立地。



半熱風式焙煎機「マイスター」2.5kg。生豆の投入時は清子さんの手を借りるが、それ以外の焙煎業務は義夫さんが行なう。



義夫さんみずからデザインしたロゴ。クアドリフォリオの「Q」と「F」、そして自身の名字である山口の「Y」を組み合わせた。クアドリフォリオとはイタリア語で「四つ葉のクローバー」の意。



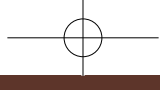
抽出に用いる「ハリオ」のV60透過ドリッパーと「カリタ」の銅ポット。透過ドリッパーに合わせて細口ポットを選んだ。



焙煎度はミディアムからイタリアンまで8段階に色分けして表示。



義夫さんが考える安定した抽出のポイントは、蒸らしに注ぐ湯の量と注ぐスピード。湯温は82～83℃。抽出時に冷めた分を補うため軽く火にかけてから提供する。



“手をぬくことなく作る” ことを日々の心がけに

「雑味なくキレがいいコーヒー、飲み口はやさしくも芯があり、余韻がしっかり甘く残るコーヒーを目指しています」と義夫さん。現在は、看板の「ブレンド・クアドリフォリオ」を含む約10種類のコーヒーを提供している。「昔から、集めた資料を検証し一つの筋道を作るのが自分の“スタンダード”」という義夫さんはコーヒーの抽出も独学でものにした。一方、焙煎については「パッハコーヒーのセミナーを受講し、実際に見て体験する中で、独学だけでは得られないものがありました。田口さんから“できるだけ力になるのががんばってください”と励ましの言葉をいただいたときは本当に勇気づけられました」と話す。

開業して2ヵ月。お客は近隣に住む年配の女性が多く、ブレンドの他、グアテマラ、コロンビア、ブラジルなど名の通ったコーヒーや軽めのコーヒーがよく出る。

義夫さんは開業前に「手づくり市」での対面販売は経験したものの、店での接客には「まだまだ不慣れ。何かきっかけを見つけてお客様と話はするのですが、楽しい反面、気苦労もありますね」と笑う。義夫さんが焙煎・抽出したコーヒーを、奥さんの清子さんが提供し、夫婦二人三脚で店を切り盛りしている。

チラシなどの宣伝もなく開店したため、いかに店を知ってもらうかが目下の課題だ。今後半年から1年かけて、スポット商品を含むコーヒーの品揃えを増やしたり、ホームページや通販サイトの開設、自家製ケーキやトーストの提供など、店全体を充実させていく。

「夢は、夫婦で力を合わせてコーヒーのおいしさを広めること。“手をぬくことなく作る”という当たり前のことを日々心がけて取り組んでいきたいと思っています」

今年還暦を迎える義夫さんは清子さんとともに、新たなコーヒーの人生をスタートさせた。

- 住所／京都府京都市下京区西七条
北東野町27-2
- TEL／075 (311) 6781
- 営業時間／10時～19時
- 定休日／水曜
- 坪数・席数／9坪・8席
- 客単価／喫茶450円～、豆売り600円～
- URL／<http://www.qfy-coffee.com> (現在準備中)

店のトラディショナルとなるよう店名を冠した「ブレンド・クアドリフォリオ」450円。コロンビア・グアテマラ・ニューギニアのブレンド。すべてのコーヒーは「ロータスカラメルビスケット」を添えて提供。



豆売りは100g/600円～、喫茶は1杯450円～。



山口義夫さん・清子さん。夫婦となって25年のとても仲のよいふたり。梅小路公園の「手づくり市」への出店は今後も継続していきたいと話す。

