

コーヒー豆から導き出す カフェのスタイル

一口に「カフェ」と言っても、そのスタイルは多岐にわたる。オーナーは、波のように押し寄せるさまざまなトレンドの影響を受けつつも、思いおこいのスタイルを描き、自分らしさを感じさせるカフェに仕上げていく。「GLITCH COFFEE & ROASTERS」(2015年オープン)と「MAMMOTH COFFEE」(2006年オープン)は、自家焙煎にこだわり、コーヒーを中心としたメニューを展開するという共通項を持つが、オーナーの豆に対する豊かな思想のもと、それぞれに独特な個性を持ったカフェのスタイルを確立している。両店のオーナーに、開業した頃の時代背景からはじまり、現在のスタイルにたどり着くまでの過程をインタビューした。

取材・文／坂井淳一 撮影／堀口宏明

Case.
1

明確な意図と確信を持って コーヒーを表現していく

鈴木清和さん (GLITCH COFFEE & ROASTERS) に聞く

世界の流れと一線を画した
コーヒーと出会う

「本の街」として知られる神戸町は、知が集約される、文化の「送り手」の街だ。最先端のコンテンツが現れても、流行とは一線を画し、長く残る本物だけを受け入れる。この街に「GLITCH COFFEE & ROASTERS」を構える鈴木清和さんは、「神戸町界隈にある、木製カウンターの奥にいろいろなデザインのカップが並んでいるような喫茶店をリスペクトしています。ああいう歴史を感じさせる店が生き続けている神戸町に店を出したかったんです」と語る。

鈴木さんは、日本チャンピオンのバリスタの店で働いていた頃、扱っている豆がどう生み出されているのかに興味を持ち、豆そのものやローストについて勉強するようになったという。そして、世界チャンピオンのバリスタであり、自身の名前を冠したエスプレッソカフェを展開するオーストラリア人のポール・バセット氏が日本に初めて出店した際、オープニングスタッフとして入り、12年間勤めていた。「最初の店でバリスタとして働いていた当時、まだ日本では『クレマ(泡)』が覆われた濃いエ

スプレッソに砂糖をたっぷり入れて飲むのがイタリアのエスプレッソだ」というような話がやうと浸透してきた頃でした。その後、ポールに出会い、彼が『常識』から大きく外れ、世界の最先端を走っていたことに衝撃を覚えしました」

砂糖を入れないで、ブラックで飲んでもらうというところから違っていた。豆の品種ごとの個性の引き出し方、例えばローストや抽出方法にしても、従来の「濃くて甘いこと」を良

しとするメソッドとは全く違っていた。「コーヒーの愛好家のメインストリームがアメリカにある中で、ポールの出身地であるオーストラリアにはトレンドと一線を画したカフェ文化がありました。だから、『世界の流れがどうか』ということは違う、彼ならではのコーヒーに対する考え方を生み出すことができましたし、それが世界をリードしていったのだと思います」



▲ 鈴木清和さん



焙煎機方向に店内を見る。長い歴史を持つ神戸町界隈の喫茶店のイメージをモチーフに、店内中央にシャンデリアを吊っている