



WE LOVE COFFEE vol. 5

11/22^[FRI]-11/24^[SUN]

10:00-18:00

グランツリー武蔵小杉
at 1F アクアドロップ

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。



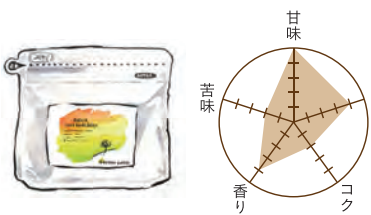
名ロースターが一堂に集結。自分史上、「最高の一杯」と出会う旅へ。

「わざわざ行きたいロースタリーカフェ」をテーマに開催してきた『WE LOVE COFFEE』も、今年で5回目を迎えることができました。これもひとえに皆様からの温かなご支援のおかげです。ありがとうございます。2020年の初開催から今日まで、数えきれないほどの新たなコーヒーショップがオープンし、日本のコーヒーシーンはますます自由に、多様な進化を遂げてきました。そこで今回は開催5年目を記念して、スペシャルティコーヒーのバイオニア的存在の名店から、世界に名を轟かせる話題のロースターの店まで、スタイルも個性もまるで違う、多彩な魅力を持つロースタリー14店舗を、改めて全国から厳選してお届けします。もちろん今回も試飲はFREEです。業界を牽引する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、ぜひこのリーフレットを片手にショップを巡り、自分にぴったりの特別な一杯を探してみてください。人気と実力を兼ね備えた焙煎士たちの情熱とこだわりが詰まった、まさに「作品」と呼ぶにふさわしいコーヒーの味とその愛に、直に触れてみてください。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。



宮城県で3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。店内ではバリ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、スイーツアレンジにも、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「GREEN WGA」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。

02



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
2,300円(税込)/100g
マスカット、ホホワイトピーチ、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ろの里2-27-15 ☎022-208-2647
https://keyakicoffee.base.shop keyakicoffee keyakicoffee

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！



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「ORGANICトリッパー」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。

01



"Pink Champagne Washed"
EL MIRADOR Colombia
2,000円(税込)/100g
ラズベリーやローズティなどのピンクフレーバーパラダイス！ブラックベリーとイチゴとサトウキビ由来の黒糖を漬込み発酵を加えたInfused Coffeeです。

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

ロースターからの一言
LOVE COFFEE



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、集いの場、大切な場所を意味する店舗名には、誰でも背伸びせずノ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。

04



Green Continent
1,000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。

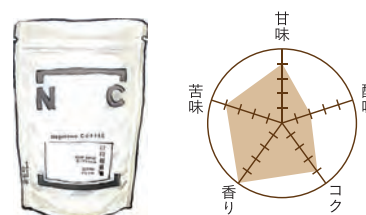
ライフ サイズ クライブ 東京都国分寺市本町3-5-5 アリガトールビル105 ☎042-359-4644
https://lifesizecribbe.com/ lifesizecribbe

ロースターからの一言
Enjoy!! Life Size coffee time.:



今年で13年目を迎える岩手県盛岡市のコーヒー店。オーナーの長澤氏は世界的なコーヒーメディア「SPURDGE (スプラッシュ)」で「コーヒーの仕事を通して世界を変えていく20人」に選出されたことも、Instagramへの掲載も記憶に新しい。コーヒーが日常の当たり前という位置付けで日々皆様と等身大で接し、コーヒーを通して皆様の豊かな日常のお手伝いをするをコンセプトに掲げる同店では、ゆったり座席を配置したカフェとしての営業と、コーヒーの焙煎やパッキング、発送など少し慌ただしい相反する業務もあえて全て同じフロアで行うという。盛岡から世界へ届いたその味に注目したい。

03



Keep Smile Blend
1,620円(税込)/200g
苦味、酸味程よくバランスよく。誰が飲んでも美味しく楽しんでもらえるように。そんなコンセプトから生まれた開業時からの定番ブレンドです。それぞれの銘柄を個々に焙煎し後から中煎りと深煎りをミックスしているこのブレンドは苦味が少しありながら飲みやすい味わいが特徴です。

ナガサワ コーヒー 岩手県盛岡市上田1-11-23 ☎019-681-6868
https://www.nagasawa-coffee.net/ nagasawacoffee

ロースターからの一言
コーヒーブレイクは日常の一部

※コーヒー豆の味のチャートは、各店独自の設定によるものです。味の目安としてご覧ください。

amillcoffee

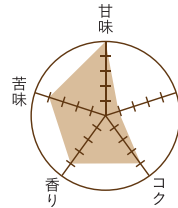
amillcoffee (周南)

ROASTER 酒井直樹 / Naoki Sakai



夫婦で営む自家焙煎コーヒー店。夫婦ともに東京のAmaretta 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」[「will」]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」の多様性を大切にし、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位に入賞した経歴も。夫婦二人三脚で日々ひたむきにコーヒーと向き合っている。

06



amillblend
950円(税込)/100g

アミルコーヒー定番の深煎り。チョコレートを想わせるほろ苦く甘いバランスのよいブレンドです。濃い深煎りではないのでどなたでも飲みやすいコーヒーです。ブラックでもミルクを入れても◎。

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。

ROSTRO
PASSION RESOLUTION

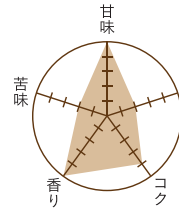
ROSTRO (代々木公園)

ROASTER 清水慶一 / Keiichi 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。同氏は道具・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「メニューのないコーヒー専門店」として注目をされている。

05



KEIICHI SHIMIZU
2,800円(税込)/200g

2023年度のコーヒー焙煎豆世界大会にて金賞を受賞した作品。口いっぱいに広がる甘味とコク、完熟した果実感を思わせる香りと優しいロースト香の余韻が長く続く、バランスを追求した至極の一杯。

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

今年もグランツリーの舞台に立つことができ、皆さんにお会いできるのが嬉しいです。僕たちにはできない渾身の味わいに仕上げて行きます。また飲みたくなってしまう魔法のような美味しいコーヒーとの出会いをお届けします。ぜひ、楽しみにしてみてください！



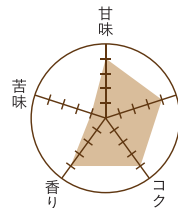
PASSAGE COFFEE (三田)

ROASTER 佐々木修一 / Shuichi Sasaki



東京都内に4店舗を展開する「World AeroPress Championships」で日本人初のチャンピオンに輝いた佐々木修一氏がオーナーを務めるコーヒーショップ。「スペシャルティコーヒー」を、特別ではなく、日常へ。をコンセプトに、個性溢れるコーヒー豆の素材本来の味、魅力を引き出すため、コーヒー豆が「コーヒー」に変わる最後まで徹底的にこだわるという。「PASSAGE」は道という意味。世界中の産地から、いくつもの工程を経てやとと提供されるコーヒーそのものの愛を店名からも感じられる。そんな同店の抽出方法は佐々木氏の哲学の元、もちろんエアープレス。果実味をしつかり感じられクリアな味わいの「毎日飲みたくなるコーヒー」をお届けする。

08



HENRY RODRIGUEZ -
Colombia Washed Coffee
Festival 5th -
2,000円(税込)/100g

「日中は強い風と日差しで夜間は急激に冷え込む」という地域の特徴が、糖分と酸を維持。最終水洗と密度選別を行っていることも全てのロットで最高品質が保証される理由の1つ。国内では2社しか取り扱いのない希少ロットです。

パッセージ コーヒー 東京都港区芝5-14-16 大正堂ビル1F ☎03-6809-3353 https://passagecoffee.com/ @passagecoffee

ロースターからの一言

テラワールの魅力を感じられる、そんなコーヒーの世界をお楽しみください。



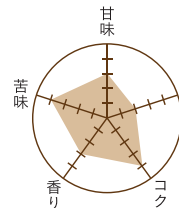
コフィノワ COFFEE NOVA (蔵前)

ROASTER 高橋史郎 / Shiro Takabashi



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、2009年にCQI認定Qグリ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4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ーカフェ。

07



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/ @coffeenoova_shiro ☕coffeenoova1

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。



UNLIMITED COFFEE ROASTERS (東京スカイツリー)

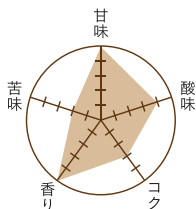
ROASTER

Daichi Matsubara / Daichi Matsubara



WBC(ハリスタタ世界大会)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回以上もの受賞歴を誇る。店舗では多様な豊か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ーテルもその一つ。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。

10



エチオピア シャキン
アナロビック 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ンのナノロットで、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.unlimitedcoffee.com> [@unlimitedcoffee](https://www.instagram.com/unlimitedcoffee)

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！

Amameria Espresso (武蔵小山)

AMAMERIA ESPRESSO

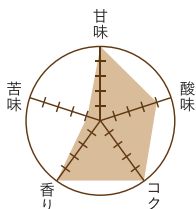
ROASTER

Toshiaki Ishii / 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リーカフェ。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。

09



コロンビア エル・ディビソ オンプリゴン種
ダブルファーマンテッドナチュラル
3,880円(税込)/100g

モストジュースと呼ばれるコーヒーの実の果肉部分の搾り汁を使って発酵させた、最もその産地のパワーが感じられる特別な精製方法といえます。白桃、パイナップル、マンゴー、ローズのような風味で、とにかくトロピカルな印象が分かりやすいとても甘くてジュシーなコーヒーです。

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](https://www.instagram.com/amameria_espresso)

ロースターからの一言

コーヒーはフルーツだ！

warmth (高崎)

warmth

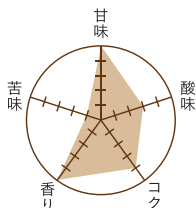
ROASTER

Hiroki Fukushima / Hiroki Fukushima



2021年、群馬県高崎市の街中にオープンした「warmth(ウォームス)」。現在は同じ市内に「Iwanishi」も展開する。古民家を改装した温かみのある店内では、レコードから心地の良い音楽が流れ、「老幼男女、少しも人生の余白を大切に感じることが出来る、寄合所のような場所になりますように。」というコンセプトをより印象付けている。浅煎りを中心に展開されるコーヒーは、国内のテイスティング大会で優勝経験を持ち、グリーンバインダーとしての一面も持つオーナーが自ら生産国へ赴き、信頼のある生産者から直接生豆を買い付けている。国内唯一の取り扱っているコーヒーも多く、そのフレッシュで美しい味わいに県内外から多くのファンが駆けつける。

12



COSTA RICA
DIEGO ARMANDO
MADRIGAL
-Lot #Naranja-
3,330円(税込)/100g

尻に角甘く、どこまでも澄んだ透明度の高い綺麗な液体。華やかでありながら滋味深い。現地買い付けで即決した、高次元で全てのバランスが整っている日本初輸入のロット。

ウォームス 群馬県高崎市通町69 <https://mainwarmth.stores.jp/> [@warmth_takasaki](https://www.instagram.com/warmth_takasaki)

ロースターからの一言

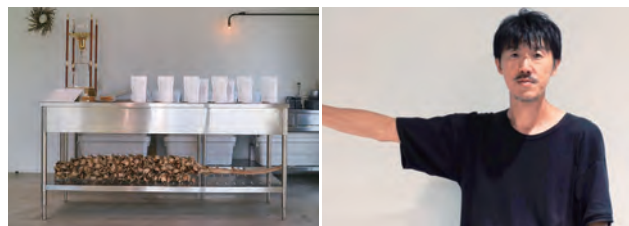
万事、真心を尽くすのみ。

ETHICUS coffee roasters (静岡)

ETHICUS

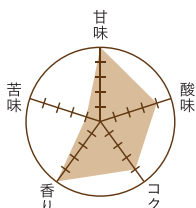
ROASTER

Yoshiya Yamazaki / Yoshiya Yamazaki



一見するとラボカアートの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(エートス)には、古代ギリシア語で「始まりの場所」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。周知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リーの一つ。

11



La Esperanza, Colombia
3,200円(税込)/60g

地域 / ヴァレ デル カウカ 農園 / エスペランサ農園
 品種 / ローリナ
 標高 / 1430-1760m
 精製方法 / ナチュラル T.N / 苺とキウィの胎

エートス コーヒー ロースターズ 静岡県静岡市葵区藤匠2-21-12 ☎054-204-9155 <https://www.ethicus.jp/> [@ethicus.jp](https://www.instagram.com/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

※コーヒー豆の味のチャートは、各店独自の設定によるものです。味の目安としてご覧ください。

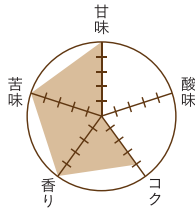


G☆P COFFEE ROASTER (初台)
ROASTER **宍 豪介** / Gosuke Jitsu



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。おすすめのエ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行くと感じるような独特な空間で訪れた人にハードローストの魅力を日々提供している。

14



ニカラグア
1,200円(税込)/100g
これぞ深煎り。苦味とコクと甘みのバランスをお楽しみ下さい。

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](#) [gpcoffeeroaster](#)

ロースターからの一言

浪漫!!!!

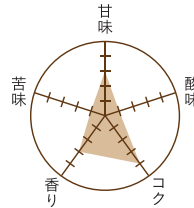


inuit coffee roaster (葉山)
ROASTER **乾 智志** / Tomohiko Inui



葉山は森戸海岸すぐ、日本に300人程度と言われているCQI認定Qグレイダーであるオーナーが、厳選した仕入れと焙煎を行う深煎りを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、コーヒー本来の個性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。

13



ビターブレンド モーニング
1,800円(税込)/200g
クリーンでまろやか、スタンダードな王道のブレンド。すっきりとした上、しっかりとした深みのコクもあり、朝の目覚めにピッタリです。

イヌイット 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
<https://www.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。

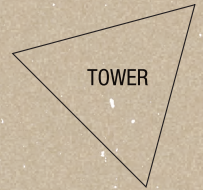


WE LOVE COFFEE

11.22 (fri) → 11.24 (sun) OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

FLOOR MAP

04 Life Size Cribbe (国分寺)	03 Nagasawa COFFEE (盛岡)	02 KEYAKI COFFEE (仙台)	01 TRUNK COFFEE (名古屋)
---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------



09 Amameria Espresso (武蔵小山)	08 PASSAGE COFFEE (三田)	07 コフィノワ COFFEE NOVA (蔵前)	06 amillcoffee (周南)	05 ROSTRO (代々木公園)
14 G☆P COFFEE ROASTER (初台)	13 inuit coffee roaster (葉山)	12 warmth (高崎)	11 ETHICUS coffee roasters (静岡)	10 UNLIMITED COFFEE ROASTERS (東京スカイツリー)