



# WE LOVE COFFEE vol. 6

11/21 [FRI]-11/24 [MON]

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。





新しい風、香り立つ。  
**6年目の「WE LOVE COFFEE」開幕**

「わざわざ行きたいロースターカフェ」をテーマにスタートした本イベントも、今年で6回目を迎えます。これまでの開催を通して、多くの方々に足を運んでいただき、イベントの顔となるロースターも生まれるなど、確かなつながりと信頼が育ってきました。コーヒーを愛する人々の情熱が交わりながら、この場所が「新しいコーヒー文化の発信地」として形を帯びてきたことを感じます。そして今回は、全国から集まった28店舗のうち、12店舗が初出店。常連の名店と新しい感性を持つロースターが互いに刺激し合い、これまで以上に豊かでフレッシュな香りが広がります。焙煎士たちが日々追い求める豆の個性、香りの奥にあるストーリーを自由に味わえるのも、このイベントならではの魅力です。もちろん今回も試飲は「ROME」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が生み出す、まさに「作品」と呼ぶにふさわしいコーヒーの世界。その香りと味わいが、きっとあなたの心を満たし、忘れられない余韻を残してくれることでしょう。ここで生まれる小さな出会いが、あなたの毎日を少し豊かにしてくれるはずです。









PART 1

11.21 (fri) → 11.22 (sat) OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

04 Life Size Cribbe	03 MUI	02 石かわ珈琲	01 REC COFFEE
09 UZUKI	08 ROAR COFFEE	07 コーヒーセッション	06 DOORS COFFEE WORKS
14 Kariomon COFFEE ROASTER	13 GP COFFEE ROASTER	12 THE GOOD GOODIES	11 豆こねくと
			10 SWITCH COFFEE TOKYO

ENTRANCE

PART 1 11.21 (fri) → 11.22 (sat)



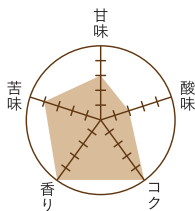
石かわ珈琲 (北鎌倉)

ROASTER 石川新一 / Shinichi Ishikawa



北鎌倉の谷戸の奥、33段の階段を上った高台にあるスペシャルティコーヒー専門店。取り扱うコーヒー豆はスペシャルティコーヒーのニュークロップのみ。コーヒーの美味しさは生豆の品質と焙煎技術そして鮮度で決まるといふ考えのもと、豆のポテンシャルを最大限に引き出す焙煎を追求している。常時10種類ほどのシングルオリジンを提供、またそれを素材として「新たな風味の創造」を目指した「あじさいブレンド(中深煎り)」「めいげつブレンド(深煎り)」「きたかまブレンド(深煎り)」などの看板ブレンドにも注目だ。

02



WE LOVE COFFEE 2025  
限定ブレンド  
1,620円(税込)/150g

今回のイベント限定の深煎りブレンドです。深い焙煎に耐えられる個性的な風味を持つ素材を使い、クリーンで濃厚な味わいに仕上げました。深煎りコーヒーの魅力である「苦味・甘味・コク」を存分に味わってください。

石かわ珈琲 神奈川県鎌倉市山ノ内197-52 ☎0467・81・3008  
https://ishikawa-coffee.com @Ishikawa\_coffee

ロースターからの一言

今年は深煎りのラインアップを充実させます。高品質なスペシャルティコーヒーだからこそ味わえる極上の深煎りを堪能してください。



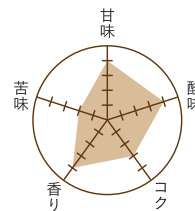
REC COFFEE (福岡)

ROASTER Maeda Kazuhiro / Kazuhiro Maeda



2008年、「コーヒーによる感動体験を届けたい」と福岡・博多で移動販売からスタートしたスペシャルティコーヒー専門店。原材料の選定から徹底した品質管理、焙煎まで一貫して行う。現在は福岡に6店舗、東京に2店舗を展開。より多くの人にスペシャルティコーヒーに触れてもらうため、手の届きやすいオリジナリティから希少なトップオブ・トップまで幅広く取り扱う。代表の岩瀬由和氏は国内パリスタ選手権2連覇、世界大会準優勝を誇る実力派。受賞歴を持つパリスタが各店に在籍し、日常一杯を磨き上げている。

01



ARDENT Dembi#2  
Anaerobic  
1,980円(税込)/100g

アシナフィ・アーガウ率いるアーデント・コーヒーのニュークロップのコーヒーです。ストロベリーや巨峰のようなパワフルなフレーバー、しっかりと甘さのあるコーヒーです。

レックコーヒー 福岡県福岡市博多区吉塚8丁目1-43 ☎092・402・1845  
https://rec-coffee.com @rec\_coffee

ロースターからの一言

Enjoy Coffee!!





**Life Size Cribbe (国分寺)**

ROASTER

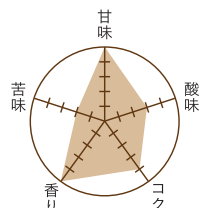


/ Kazuki Yoshida



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」Cribbo line「秘密基地、集いの場、大切な場所」を意味する店舗名には、誰でも背伸びせずニユ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、サービスマで、一貫してオーナー兼パリスター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



**Tanzania Edelweiss Natural 1,800円(税込)/100g**

ブラックベリーやクラフトチョコレートの様な、まったりと甘い果実感とコク、まるでブランドーを感じさせる芳醇でアダルティな口当たりと長い余韻。飲みごたえあるリッチなテイストです。

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

ロースターからの一言

是非、「Cribbeならではの」質感をお楽しみ下さい。



**MUI (元住吉)**

ROASTER

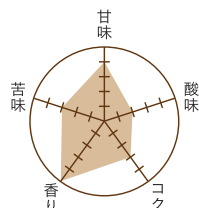


/ Masafumi Osawa



元住吉の商店街を抜けた先に佇むロースターカフェ。堀口珈琲の元焙煎責任者である大沢征史氏が2013年に開業。店名である「MUI」は「無為(むい)を為す」という老子の言葉に由来し、コーヒーも人も、その素材や本質を尊重し、余計な手は加えないという、適切な焙煎と選別を施し、作為を排した「当たり前の積み重ねから生まれるコーヒー」は、雑味がなく透き通った味わいが特徴。コーヒーが苦手な人でも素直に「おいしい」と感じる一杯を目指し、日常の中で気軽に楽しめる、どっておきを提供している。

03



**KOSUGI BLEND 1,100円(税込)/100g**

WE LOVE COFFEE限定の特別なブレンド。透き通るような澄んだ飲み心地とほじよいコク。ふわっとひろがる華やかで甘い香り。酸味や苦みが苦手な方にも楽しんでいただけるブレンドです。

ムイ 神奈川県川崎市中原区木月3-13-2 ☎044-767-1368  
https://www.mui-motosumi.co.jp @mui\_motosumi

ロースターからの一言

コーヒーは嗜好品である前に食品です。質の良い食品としてのおいしさをお楽しみください。

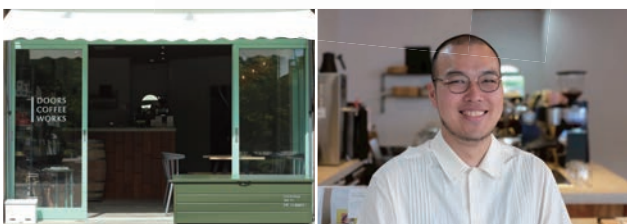


**DOORS COFFEE WORKS (新潟)**

ROASTER

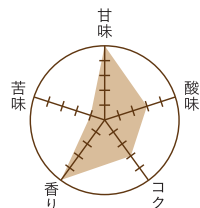


/ Takumi Saito



オーナーの齊藤拓未氏はオーストラリア留学中にメルボルンのコーヒー文化に触れ、帰国後に宮城でスペシャルティコーヒーを6年間学んだ後、2023年に地元新潟にDOORS COFFEE WORKSをオープン。シェフのコンセプトは「ゴビの美術館」。美術館は作品を眺めるだけでなく、気軽に楽しめたり、作品に添えられた説明を読んだり、背景を調べたり、個性豊かで高品質なコーヒーの楽しみ方に通じるものがある」と齊藤氏。この店がスペシャルティコーヒーを楽しむ「入口」になってくれば、多種多様な美しいコーヒーを提供している。

06



**Diviso & Flores Colombia 1,950円(税込)/150g**

黄桃や洋梨を思わせる瑞々しく甘い印象。パパイアのようなトロピカルな香りと、金木犀を思わせる甘いフローラルな香りがお楽しみいただけます。

ドアーズコーヒーワークス 新潟県新潟市中央区京王3-5-33 ☎080-1067-4205  
https://doors-coffeeworks.com @doors\_coffeeworks

ロースターからの一言

私のコーヒー愛を味に変換してみなさまにお届けします！

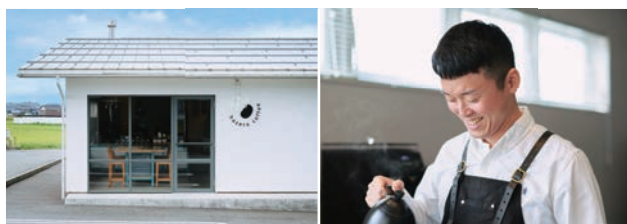


**hazeru coffee (富山)**

ROASTER

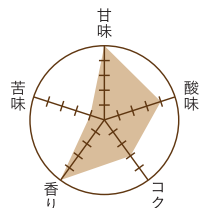


/ Toyohisa Kubota



2016年創業の富山にあるスペシャルティコーヒー専門店。店名のhazeru coffeeは、焙煎用語の「爆ぜる」に由来し、「新鮮で高品質なコーヒーをもっと身近に」をテーマに、浅煎りから深煎り、シングルオリジンからブレンドまで幅広くラインナップしている。お店でのこだわりは試飲。常時、店内すべての商品をテイストリングできるようなことで、訪れる人がコーヒーの魅力に触れ、最高の一杯に出会えるよう努めている。この秋には焼き菓子を製造販売する2号店を富山駅前にオープン。コーヒーの新たな楽しみ方も提案していく。

05



**エチオピア カラマ アナエロピックナチュラル 2,700円(税込)/100g**

エチオピアCOE初代チャンピオン、ニグセ・ゲメダ・ムデさんの農園のニュークロップです。ストロベリーやグレープを思わせる素晴らしいフレーバーをお楽しみください。

ハゼルコーヒー 富山県富山市古沢111-2 ☎076-471-5110  
https://hazerucoffee.com @hazeru\_coffee

ロースターからの一言

コーヒーの味わい、そのストーリー、そして一杯のコーヒーを通じた人と人との繋がりにずっと魅了されています。今日はよろしくお楽しみください！



ROAR COFFEE

ROAR COFFEE (銀座)

ROASTER 松島 正史 / Masashi Matsushima



レインボータテを施したカフェエテを日本で初めて提供したことも話題のスペシャルティコーヒー店。コーヒーは日常を彩る嗜好品であり、一人ひとりの感性に寄り添うものと思いつから、深煎りの濃厚な余韻から果実のように華やぐ浅煎りまで幅広く取り揃える。選び抜かれた豆は、時に希少なナノロットも含み一杯ごとに異なる個性を奏でる。そのリビートしたくなるオリジナルコーヒーの数々は「V」や雑誌「G」などでも数多く取り上げられ、オフィス街にありながら、朝や昼時は行列のできる人気店となっている。

08

THAILAND COFFEE  
เชื่องมัตรา  
コーヒーセッション

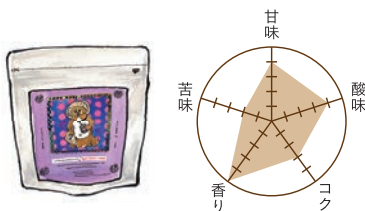
コーヒーセッション เชื่องมัตรา (森下)

ROASTER フジモリアヤ / Aya Fujimori

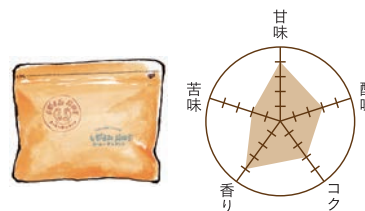


今年の3月、下町情緒の残る東京・森下にオープンした、タイ産豆コーヒーの専門スタンド。店主の藤森氏が自らタイ北部の農園を訪れ、生産者と向き合いながら、仕入れ・焙煎・抽出までを一貫して担当している。店名のタイ語名「เชื่องมัตรา (チュアン・ミン)」は、友達を繋ぐの意。「豆の美味しさはもちろん、その背景にあるカルチャーまで伝えたい」と、現地の屋台をイメージしたカラフルな店内には、雑貨や菓子も並ぶ。まだ日本では出合いの少ない一杯が、新たなセッションを生み出している。

07



コロンビア エル・ディボンプリゴン  
7,890円(税込)/200g  
ブルーベリーガムのような甘く濃厚な果実感が広がり、口に含むと甘さと芳醇な香気が溶け合う一杯。



コーヒーセッション BLEND  
1,300円(税込)/100g  
タイのシングルオリジン3種類をブレンドしたタイ豆120%のブレンドです。中深煎りと定番豆の「huai hom」そこにナチュラルプロセスの豆がアクセントのコーヒーセッションの新定番ブレンドです。毎日飲みたい！をテーマに作りました。

ロアコーヒー 東京都中央区銀座3-12-5 第二宏和ビル1F ☎03-6264-0451  
https://roar-coffee.com @roar.coffee.ginza

コーヒーセッション 東京都墨田区千歳3-7-12 八木ハイツ101  
https://coffeesession20206.wixsite.com/my-site-3 @coffee\_session\_

ロースターからの一言

人生に欠かせないものです

ロースターからの一言

今までもこれからも関わり続けて「恩返し」したいもの。  
ドキドキの初出店。皆さまにお会いできることを楽しみにしています！

SWITCH COFFEE TOKYO

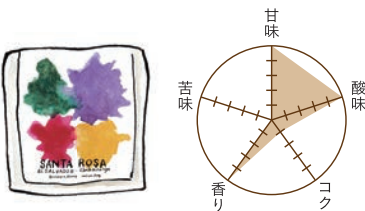
SWITCH COFFEE TOKYO (目黒)

ROASTER 大西 正紘 / Masahiro Onishi



目黒や代々木八幡で、地域の人々の日常に寄り添う「コーヒーショップを展開する SWITCH COFFEE TOKYO」。「料理人やソムリエなど食のプロとともに、東京のフードカルチャーに貢献したい」と語るのはオーナーの大西氏。北欧やオーストラリアを旅した経験から、世界では「コーヒーが食文化の一角として確かな存在感を持つていることを実感した」という。例えば、シェフの皿に寄り添うナチュラールワインや日本酒、クラフトスピリッツのように。コーヒーも、そんな東京のレストランシーンをかたちづくるものの一員になれたらと、「日々『おいしい』を届け続ける」。

10



SANTA ROSA PACAMARA HONEY / EL SALVADOR  
2,000円(税込)/100g  
輪郭がしっかりした酸とスムーズな質感。マスカットやレモンの爽やかな果実味、キャンディを舐めているような甘さ。熟成した白ワインの印象。

UZUKI

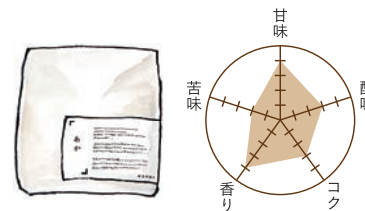
UZUKI (横浜)

ROASTER 大西 正紘 / Kyohei Tanaka



2025年3月にオープンしたばかりの、横浜は弘明寺の静かな路地に佇む自家焙煎コーヒー店。甘さと酸のバランスを最優先に、豆の個性をまっすぐに引き出す焙煎を追求。独自配合のオリジナルブレンドは、複数の個性を重ねた多層的な味わいが魅力。コーヒーの香りに満ちた穏やかな空間で、一杯と静かなひと時を提供する。店主の田中恭平氏は、本イベントでもお馴染みの名店「UNLIMITED COFFEE ROASTERS」出身者。Japan Brewers Cup 2023で3位に入賞した実力者。フイナリストの確かな技術が光る。余韻まで美しい味に注目したい。

09



UZUKIブレンド 赤  
1,500円(税込)/100g  
コーヒー豆を3種類ブレンドすることにより生まれる、熟成した赤ワインを思わせる気品ある香りと、ベルベットのようしっとりとした果実の甘み。杯を重ねるほどに深みを増し静かな余韻が長く続く上質なブレンド。

スイッチコーヒー トーキョー 東京都目黒区目黒2-3-9  
http://switchcoffeetokyo.com @switchcoffeetky

ウズキ 神奈川県横浜市南区弘明寺町字前田157  
https://coffee-uzuki.com @coffeeuzuki

ロースターからの一言

Coffee is just coffee. Simply delicious.

ロースターからの一言

一杯のコーヒーが日々の暮らしの彩りになりますように。

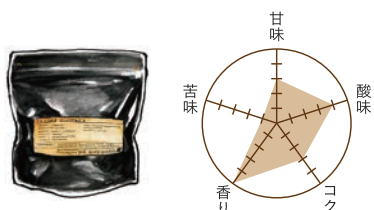


THE GOOD GOODIES (鎌倉)  
ROASTER 内野陽斗 / Yohei Uchino



鎌倉駅西口から徒歩一分の御成町商店街に2013年に創業。ハンドドリップ一杯ずつ丁寧に抽出するスタイルは当時では珍しく、鎌倉のスペシャルティコーヒーの先駆けとして、多くのコーヒー好きに愛されてきた。オーナーの内野氏は大学で建築設計を学んできた経歴から、店の内装はもろろん、ドリップスタンドや看板までも自らデザインしている。現在は焙煎所を併設しており、昨年には鎌倉駅東口にも新店舗がオープン。地元の人だけでなく観光客も集う、鎌倉の街の中継地点のようなニトリ的な空間を提供している。

12



LA CIMA GUATEMALA  
Cup of Excellence  
GUATEMALA #3  
3,240円(税込)/100g  
カップオブエクセレンス受賞。Centroamericano H1品種のエキゾチックな酸味とNaturalプロセスによる芳醇な味わいをお楽しみいただけます。

ザグッドグッディーズ 神奈川県鎌倉市御成町10-1 ☎0467-33-5685  
<https://thegoodgoodies.jp> @thegoodgoodies

ロースターからの一言

素敵なコーヒーで良い一日を！

豆こねくと (武蔵小杉)  
connect ROASTER Masayuki Takahashi / Masayuki Takahashi



オーナーの高橋正行氏は、学生時代の留学をきっかけに、コスタリカの大自然と、そこで味わう風味豊かなコスタリカコーヒーに強く魅了され、日本人にもこの本場の味と魅力を楽しんで欲しいと店舗をオープン。自身の店でしか味わえないコーヒーにこだわり、農園主と協力し合い、栽培から生豆の精製まで携わっている。販売している豆は全てコスタリカの農園から直輸入し自家焙煎したものの。味わい深く香り豊かな最高品質のコーヒー豆を求め、多くのファンが訪れるコスタリカコーヒー専門店。

11



コスタリカ  
コルディジェーラ農園  
アナエロビック製法  
1,900円(税込)/200g  
シナモンのような甘い香りが特徴。フレーバーは、シナモン、レッドアップル、ブラウンシュガー、まるでアップルパイのような味わいのコーヒーです。

豆こねくと 神奈川県川崎市中原区小杉町2-294-6 ☎044-322-8255  
<https://www.mame-connect.com> @mameconnect X:mameconnect

ロースターからの一言

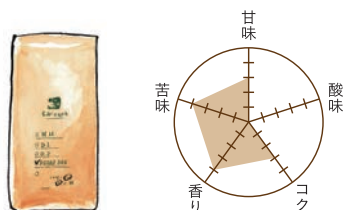
他にも、店頭では販売していないイベントのための珍しいコーヒー豆も販売致します！

Kariomon COFFEE ROASTER (千駄木)  
ROASTER 中山和彦 / Kazuhiko Nakayama



店主の中山氏は焙煎メーカーで36年勤務した経験をもとに独立し、昨年千駄木にKariomon COFFEE ROASTERをオープン。日常のコーヒーを簡単においしくをコンセプトに、豆をお湯で洗ってから焙煎する独自の手法で、後味がクリーンで飲み疲れのしない一杯を追求。シングルオリジンからオリジナルブレンド、ドリップパックやデカフェまで、毎日の様々なシーンで楽しめるコーヒーを提供している。店頭ではすべての豆を試飲することが可能で、好みの味を見つめられる販売スタイルがシンプルで分かりやすいと好評を得ている。

14



DECAF 365  
900円(税込)/100g  
酸味をおさえたカフェインレスコーヒー。薬品を使用せずにカフェインを97%以上カット。じっくりと時間をかけて焙煎することで、しっかりとしたコーヒー感をお楽しみいただける味わいになっております。

カリオモンコーヒーロースター  
東京都文京区千駄木2-33-5 メゾン・ド・ヴィレ千駄木102 ☎03-5834-8493  
<https://kariomon-tokyo.com> @kariomontokyo

ロースターからの一言

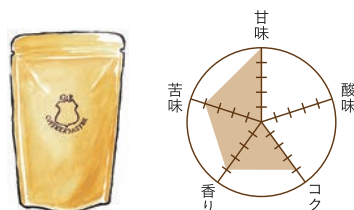
時間とてまひまを惜みず、飲み飽きないコーヒーを製造してまいります。

G☆P COFFEE ROASTER (初台)  
ROASTER 実豪介 / 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。おすすめのネル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むコーヒースタンドさながらの空気を併せ持った独特な空間で、訪れた人にハードローストの魅力を日々提供している。

13



イベント限定販売  
ポリビア極深煎り  
1,300円(税込)/100g  
パンチのあるボディ、しっかり苦味とコクを感じられるよう極深煎りに。究極の苦味の中の甘みを体感して下さい

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 X:gpcoffeeoaster

ロースターからの一言

浪漫!!!!





PART 2

11.23 (sun) → 11.24 (mon) OPEN 10:00 → CLOSE 18:00

18 3 CEDARS COFFEE	17 KEYAKI COFFEE	16 Cafe FUJINUMA	15 UNLIMITED COFFEE ROASTERS
23 Nagasawa COFFEE	22 OBROS COFFEE	21 コフィノワ	20 Amameria Espresso
28 YAZAWA COFFEE ROASTERS	27 IOLITE COFFEE ROASTERS	26 inuit coffee roaster	25 amillcoffee
			24 TRUNK COFFEE

ENTRANCE

PART 2 11.23 (sun) → 11.24 (mon)



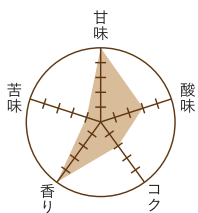
Cafe FUJINUMA (栃木)

ROASTER *Eisuke Fujinuma* / Eisuke Fujinuma



2013年創業のCafe FUJINUMAは栃木県小山市に3店舗を展開。NEWSTANDARD FROM OYAMAをメインに掲げ、コーヒーを通じた新しい出会いや体験を大切に、地域イベントや音楽・アートとのコラボレーションも積極的に実施。小山に訪れたくなるまちづくりに取り組んでいる。JCRC (Japan Coffee Roasting Championship)で受賞歴のあるオーナーの藤沼氏自ら焙煎するコーヒーは、豆の個性は生かしながらも酸味が穏やかで甘味を感じる優しい味わいが特徴。日常を少し特別に彩る空間と共にお届けする。

16



OYAMA BLEND  
1,800円(税込)/100g

地方でもこんなコーヒーが飲めるんだ。と思っていただける様、イベント限定で毎回違うブレンドをご用意。今回は贅沢にゲイシャをブレンドしました。

カフェフジヌマ 栃木県小山市中央町2-8-16 ☎0285-37-8704  
http://cafefujinuma.com ☑cafefujinuma1

ロースターからの一言

More than just coffee  
コーヒーをきっかけに、たくさんお話ししましょう



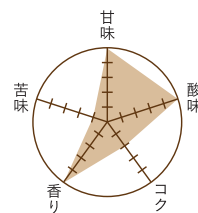
UNLIMITED COFFEE ROASTERS (東京スカイツリー)

ROASTER *Daichi Matsubara* / Daichi Matsubara



WBC(バリスタ世界大会)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21回もの受賞歴を誇る。店舗では多様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「コーヒーカクテル」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。

15



コロンビア ベニヤス・ブランカス農園 ゲイシャ  
Fermented Washed  
4,320円(税込)/100g

世界中のコーヒーファンを魅了し続けるゲイシャ種とコロンビアの革新的な発酵技術の相乗効果でまるでマスクットを思わせるような秀逸な風味のゲイシャが誕生！当イベントにて初お披露目のロットですので、ぜひお試しください！

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  
https://unlimitedcoffeeestore.com ☑unlimitedcoffeeestore

ロースターからの一言

今年はコロンビアのゲイシャなどの革新的なプロセスのロットをはじめ、100%オーガニックのデカフェなどもご用意しております。風味豊かで後味にはコーヒー本来の甘さが明確に感じることができる私たちのコーヒーをぜひお試しください！





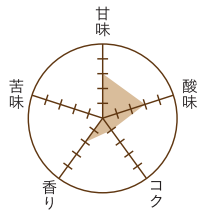
3 CEDARS COFFEE (大分)

ROASTER 庄司 三杉 / Shoji Misugi



大分県内に3店舗を構えるスペシャルティコーヒー専門店。もともとは焙煎豆の販売が専門だったが、今年カフエスタイルの新店「LA ARADA」もオープンした。信頼を何より大切にしているオーナーの庄司三杉氏が取り扱う殆どの豆は、毎年産地を訪問し、現地で品質を確認して買付けたもの。ラインアップは浅煎りのシングルオリジンを中心に中深煎りやブレンドで、ローストが進んでも華やかさを損なわない、生豆が本来持っている香りや味わいを引き出すクリーンな焙煎が特徴。その味を求め、大分県内外から多くの人が訪れる人気店。

18



Honduras La Tigra  
2,400円(税込)/200g

生産国:ホンジュラス/農園名:ラ・ティグラ/生産者:アンヘル・アルトゥーロ・バス/生産地域:サンタ・バルバラ、エル・ドラド/生産処理方法:ウォッシュド/品種:カトゥワイ/標高:1500-1590m/焙煎度:浅煎り

スリーシダースコーヒー 大分県大分市生石2-3-9 ☎097-547-8117  
https://3cedarscoffee.com @3cedarscoffee

ロースターからの一言

Coffees of Mystery



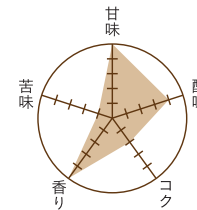
KEYAKI COFFEE (仙台)

KEYAKI COFFEE ROASTER 松本 勇介 / Yusuke Matsuki



仙台市で4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、スイーツやドリンクに、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「GESELMOAL」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。

17



ペルー ドレイディ・ベレス  
ゲイシャ ウォッシュド  
3,500円(税込)/100g

フローラルでライチやホワイトピーチのような上品な甘さ。冷めてくるとプラムやマンダリンオレンジのようなジュースで瑞々しい酸味と甘さ、蜂蜜のような後味。

ケヤキコーヒー 宮城県仙台市若林区なないの里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！



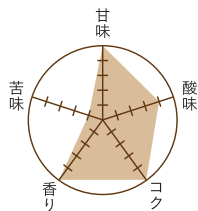
Amameria Espresso (武蔵小山)

ROASTER 石井 利明 / Toshiaki Ishii



進む再開業の中、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「ジャパンパリス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、焙煎機はアメリカの豆社の「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、有名人となった今も最高の一杯を追求している。

20



Colombia Las Flores JAVA  
fermented Natural  
(Fruit forward berry ensemble)  
3,990円(税込)/50g

フルーティーで特に多様なベリー系の香りを増長させた発酵工程が特徴の、コーヒー競技会のために作り出された精製方法です。トロピカル系やベリー系の様々なフルーツを連想させるとも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  
https://www.amameria.com @amameria\_espresso

ロースターからの一言

コーヒーはフルーツだ！



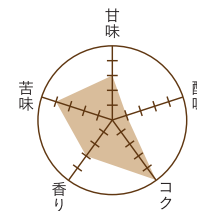
ROSTRO (代々木公園)

ROASTER 清水 慶一 / Keichi 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鑑定士としても有名な「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ェンド的存在でもある。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「ニュー」の新しいコーヒー専門店として注目されている。

19



LEON  
1,512円(税込)/100g

焙煎豆の世界大会IAC国際カフェイステイティング競技会2020年大会にて、エスプレッソ部門で金賞を受賞したコーヒー。ライオンのように力強く、甘味と深みが感じられる一杯。

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 @rostro\_japan

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！



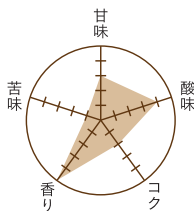


**OBROS COFFEE (郡山)**  
ROASTER 荻野 雅季 / Wakaki Ogino



福島県郡山市で生まれ育った兄弟2人が2016年に立ち上げ、OBROSという名前は、荻野兄弟(Ogino Brothers)からつけたものの、兄の夢紘(ゆめひろ)氏が店舗運営、焙煎業務を弟の雅季(わかき)氏が担当している。扱うオリジンは、とりわけ質感が綺麗で透明感があり、風味が明確なもの。フルーツのようにフレッシュで品質の高いコーヒーが楽しめる。思いがけないコーヒーとの出逢いを楽しんでほしいと、「提案型」の同店。自然体の彼らが創り出す、いつもちょっと違うその一杯に新しい発見を求め、数多くのリピーターが通う人気店だ。

22



**Edido Tulse**  
1,700円(税込)/100g  
ピーチやレモン、イチヂクのような果実味、アールグレイを思わせるエレガントさを感じさせる朝に飲みたくなるクリーンなコーヒーです。

オブロスコーヒー 福島県郡山市細沼町1-30 ☎090-8718-2046  
https://obroscoffee.jp @obroscoffee

ロースターからの一言

明日の朝が待ち遠しくなるような素敵なコーヒーをお持ちしますね！

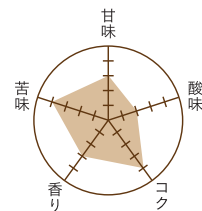


**コフィノワ COFFEE NOVA (蔵前)**  
ROASTER 高橋 史郎 / Shiro Takahashi



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グレイダーの資格を取得、2025年にSCA認定Qグレイダーを更新。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、フ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。

21



**Umay Blend**  
1,000円(税込)/100g  
コフィノワで一番人気のあるブレンド。ほろ苦く深煎りでもおいしい、酸味が少ないすっきりとした味わい。

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 @coffeenova\_shiro ☒coffeenova1

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。

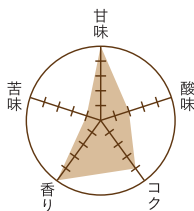


**TRUNK COFFEE (名古屋)**  
ROASTER 鈴木 隼 / Yasuo Suzuki



世界パ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パ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」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でチャンピオンパ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。

24



**Colombia, EL PARAISO "Lychee Lot."**  
3,000円(税込)/100g  
「記憶に強く残るコーヒーの新しい経験が出来ます！」イチゴミルクやピーチティ、ブルーベリージャムをフレーバー！

トランクコーヒー 愛知県名古屋市東区泉2-28-24 東和高岳ビル1F ☎052-325-7662  
https://www.trunkcoffee.com @trunkcoffee ☒TRUNKCOFFEE

ロースターからの一言

LOVE COFFEE

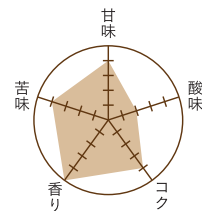


**Nagasawa COFFEE (盛岡)**  
ROASTER 長澤 一浩 / Kazuhiro Nagasawa



今年で14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SPURDORC(スプラッジ)で「コーヒーの仕事を通じて世界を変えていく20人に選出されたこと」も、NYタイムズ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、コーヒーを通じて皆様の豊かな日常のお手伝いをすること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。

23



**WE LOVE COFFEE 2025 LIMITED BLEND**  
1,080円(税込)/100g  
武蔵小杉の皆様が気に入って頂けるコーヒーをイメージして作りました。飲みやすさとバランスを重視し少しでも酸味を持たせた、このイベント限定のブレンドです。

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 @cnagasawacoffee

ロースターからの一言

コーヒーブレイクは日常の一部



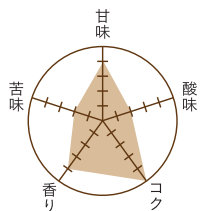


**inuit coffee roaster (葉山)**  
ROASTER 乾 智彦 / Tomohiko Inui



海の街の葉山にて、最新のコーヒー評価方法「CVA」を学んだ新OQグレードのオーナーが、厳選した仕入れと焙煎を行う深煎りのスペシャルティコーヒー専門店。深煎りでも苦みがないすっきりとしたコクとアフターテイストの余韻を大事にし、果実感やスパイスさ、その豆のキャラクターが現れるよう丁寧に焙煎。通販での注文も多く、日々全国への発送業務も行いながら、毎日飲めるコーヒーとして、中煎り〜深煎りまでのブレンド、シングルオリジンを取り揃えている。

26



**ケニア ニヤンジャ**  
2,480円(税込)/200g  
ボディの強いケニアが入ったので深煎りに。力強いコクとクリーンさを合わせ持つケニアの深煎り。ほのかに香る酸味とシロッピーな甘みがベルベッドのような質感、余韻のあるアフターテイストに。

イヌイ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

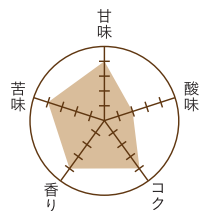
私たちの「美味しい」が発展途上国支援、地球環境保護にもつながっています。そんな一面を持つコーヒー、正しく伝える担い手を目指しています。

**amillcoffee (周南)**  
ROASTER 酒井 直樹 / Sakai Naoki



夫婦で営む自家焙煎コーヒー店。夫婦ともに東京のAnamena 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」と「ミ」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、地域に愛されるコーヒー屋を目指している。直樹氏はWCTC(ワタルカップティ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位に入賞した経験も。夫婦二人三脚で日々たむきにコーヒーと向き合っている。

25



**アミルブレンド ダーク**  
1,000円(税込)/100g  
アミルコーヒー定番の深煎りブレンド。酸味を抑えてチョコレートのようなほろ苦さとリッチな甘さ、まろやかなコクが楽しめるブレンドです。ブラックもおすすですが、ミルクとの相性も◎。

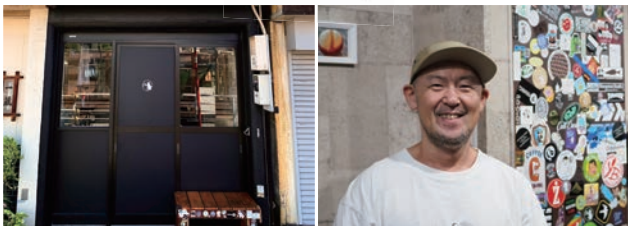
アミルコーヒー 山口県周南市政所1-8-2  
<https://amillcoffee.stores.jp> @amillcoffee\_

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。

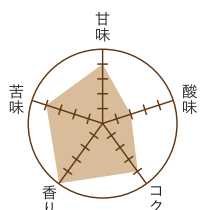


**YAZAWA COFFEE ROASTERS (立石)**  
ROASTER 広田賢一郎 / Kenichiro Hirota



2017年、築地場外市場の路地裏で、スペシャルティコーヒーのテイクアウト専門店としてスタート。丁寧なハンドドリップによるこだわりの一杯が評判を呼び、2020年には京成立石駅前「コーヒースタンド」をオープン。町情緒あふれる街で地域の人々に、「ネオコーヒー」の愛称でも親しまれている。オーナーである広田賢一郎氏は世界的なコーヒー協会SCAのCSP(COFFEE SKILLS PROGRAM)S資格を有し、ネンアで取得。ファンが多い理由の一つは焙煎の再現性へのこだわり。提供する中浅〜中深煎りのシングルオリジン6種類はできるだけ産地を変えず、お客様の「あの時飲んだ、あのコーヒー」をのりくエスに答えている。

28



**Kenya Karatu AA**  
1,200円(税込)/100g  
苦味、甘味、酸味のバランスがよく、風味豊かな中深煎り。この他に同豆の浅煎り、エチオピアアナエロビック ナチュラルの3銘柄をご用意。(こちらの3種はイベントのみの販売になります。)

ヤザワコーヒーロースターズ 東京都葛飾区立石1-14-5 ☎03-3541-5360  
<https://yazawacoffee.com/> @yazawa\_coffee\_roasters

ロースターからの一言

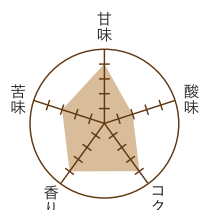
あの時飲んだ、あのコーヒーを

**IOLITE COFFEE ROASTERS (鳥丸)**  
ROASTER 吉田大輔 / Daisuke Yoshida



京都は本能寺跡地の住宅街の一角に店を構えるロースター「カフェ」。町家をリノベーションした吹き抜けの開放的な店内では、豆の香りやテイスターングを楽しめるコーナーを設け、訪れた人がより近くでコーヒーを楽しんでもらえるよう工夫を凝らしている。豆は幅広い好みに対応できるよう、浅煎りから深煎りまでをラインアップ。焙煎のこだわりは、味わいの軸となる豆本来の甘さやフレーバーをしっかりと引き出すこと。味作りし続けられなく、常に進化し続けられるよう、日々、焙煎抽出に研鑽を重ねている。

27



**ハウスブレンド**  
1,700円(税込)/200g  
リッチなチョコレート感が広がる深煎りのオリジナルブレンド。香ばしいアロマにナッツのような風味が重なり、軽やかさと満足感を両立しました。ケーキや焼き菓子、ミルクとの相性も抜群です。

アイオライトコーヒーロースターズ 京都府京都市中京区西洞院通六角下ル池須町422 ☎075-231-8989  
<https://www.iolite-coffee.com> @iolite.coffeeroasters

ロースターからの一言

一緒にコーヒーを愉しみましょう！



