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。



WE LOVE COFFEE vol.7

11/20[FRI]-11/23[MON]
10:00-18:00

グランツリー武蔵小杉
at 1F アクアドロップ





GRANDTREE
MUSASHIKOSUGI


DOORS COFFEE WORKS
Diviso & Flores
Taste:
NET 150g
kariomon
M.M
D.L
D.D
DECAF 365
100g / 200g / 粉
TRUNK
TRUNK
Lychee COFFEE BAR
EL MIRADOR
-PINK CHAMPAGNE WASHED-
COLOMBIA
TRUNK COFFEE ROASTERS
WWW.TRUNKCOFFEE.COM
PREMIUM COFFEE
北の石蔵珈琲倉
ISHIKAWA COFFEE
Limited Blend
WE LOVE COFFEE 2026
Limited Blend
WE LOVE COFFEE 2026 限定ブレンド
深煎り：ブレンドロースト
Origin
ETHIOPIA, COSTA RICA, KENYA
INDONESIA
LAS VERANERAS
EUREKA
COFFEE
ROASTERS
amiiiBLEND
Dark roast
amiicoffee
Umaya Blend
AMAMERIA
Specialty Coffee
Since 2010
N C
Nagasawa COFFEE
KEEP SMILE
3 CEDARS COFFE
Honduras
KENYA
COSTA RI
Alto de Abra
Floral
Grape
Black Tea
Original
blend
- Dark roast -
Apartment
coffee roaster
MUI
COFFEE ROASTERY
CITY ROAST
TRUE ARTISAN
K COFFEE
NOMAD
NOMAD
NOMAD
SPECIALTY COFFEE
-ARTISAN QUALITY-
UNLIMITED
Coffee Roasters
Bolivia
Las Arasitas
Geisha Natural
KEYAKI COFFEE



「おいしい」の先にある「特別」に出会う。全国の名ロースタリー28店舗の競演。

全国各地の「わざわざ行きたいロースタリーカフェ」が一堂に集まる『WE LOVE COFFEE』。2020年にスタートした本イベントも、今年で7回目を迎えます。スペシャルティコーヒーが広く浸透し、個性豊かなロースタリーが次々と誕生する今、コーヒーの世界はかつてないほど多彩になりました。だからこそ大切にしたいのは、数ある一杯の中から、自分にとっての「最高の一杯」を見つけること。確かな技術と独自の哲学を持ち、各地で愛される名店の魅力を、ここ武蔵小杉からお届けします。集結するのは、選りすぐりの28店舗。イベントの顔として愛されてきた実力派ロースタリーに加え、8店舗が初出店。海外の競技会で審査員を務めるロースターや、サミットで各国首脳に振る舞われたコーヒーを手がけた名店など、注目の顔ぶれが揃いました。世界中から厳選した豆の持ち味を見極め、焙煎によって魅力を引き出し、自らが信じる「おいしさ」を追求するロースターたち。同じスペシャルティコーヒーでも、そのこだわりや味わいは千差万別。磨き抜かれた技術と感性の結晶ともいえるロースターたちの「作品」を、一度に味わえる贅沢な4日間です。もちろん今回も試飲は無料。思いがけない味わいとの出会いを楽しみに、リーフレットを片手に会場を巡ってみてください。普段は遠く離れた街にある名店も、ここではすぐ目の前に。いつものお気に入りを超える一杯も、まだ知らないコーヒーの世界も、きっと見つかるはずです。

package illustration: Mao Nishida

WE ♥ COFFEE vol.7

PART 1

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

04 3 CEDARS COFFEE	● 03 the;kokubo	02 石かわ珈琲	01 DOORS COFFEE WORKS

ENTRANCE

● 09 IRON COFFEE	08 UZUKI	07 THE GOOD GOODIES	● 06 Brewman Tokyo	05 TRUNK COFFEE
14 ENgrave coffeeroasters	● 13 EUREKA COFFEE ROASTERS	12 豆こねくと	11 inuit coffee roaster	● 10 NOMAD COFFEE

●…WE LOVE COFFEE初出店

PART 1 *11.20 (fri) → 11.21 (sat)*

02

石かわ珈琲（北鎌倉）

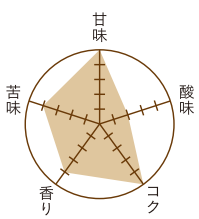
ROASTER 石川新一 / Shinichi Ishikawa





北鎌倉の谷戸の奥、33段の階段を上が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う考えのもと、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（中煎り）」「めいげつブレンド（中深煎り）」「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。





WE LOVE COFFEE 2026 限定ブレンド
2,000円（税込）/150g

今回のイベント限定のブレンドです。今年は赤ワインを想わせる果実味が感じられる深煎りブレンドに挑戦しました。一期一会のブレンドを是非お試しください。

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

石かわ珈琲では浅煎りから深煎りまでコーヒー豆のポテンシャルを最大限引き出す焙煎を心がけるとともに、コーヒーの風味の真髄は深煎りにあると信じ「美味しい深煎り」を追求しています。

01

DOORS COFFEE WORKS（新潟）

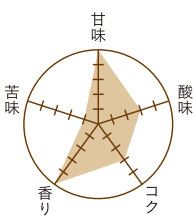
ROASTER 斉藤拓未 / Takumi Saito





オーナーの斉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。ショップのコンセプトは"コーヒーの美術館"。「美術館は作品を眺めるだけで気軽に楽しめたり、作品に添えられた説明を読んだり、背景を調べたりと、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」と斉藤氏。この店がスペシャルティコーヒーを楽しむ「入口」になってくれればと、多種多様の美しいコーヒーを提供している。





Diviso & Flores Colombia
2,268円（税込）/150g

黄桃や洋梨を思わせる瑞々しく甘い印象。パパイヤ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！

04

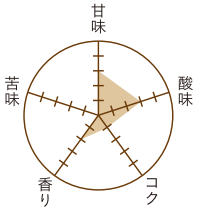
3 CEDARS COFFEE（大分）

ROASTER 左司 三杉 / Misugi Shoji




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、昨年カフェスタイルの新店「LA ARADA」もオープンした。信頼を何より大切にす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い付けたもの。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。





Honduras Isaias Fernandez
2,400円（税込）/150g

生産国：ホンジュラス／農園名：ラ・フィンコナ／生産者：イサイアス・フェルナンデス／生産地域：サンタ・バルバラ、ラス・フローレス／生産処理方法：ウォッシュド／品種：パカス／標高：1,720m ／焙煎度：浅煎り

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

ローラーからの一言

Coffees of Mystery

03

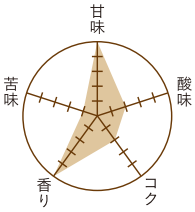
the;kokubo（山梨） 初出店

ROASTER 網倉 正人 / Masato Amikura




山梨県甲府市は国母（こくぼ）に店舗を、富士山を望む山中湖に焙煎所を構えるコーヒースタンド兼ロースタリーカフェ。世界各地から品質と希少性にこだわって選んだスペシャルティコーヒーを取り扱う。焙煎には日本で唯一の焙煎機「Ghibli R15」を使用。産地や精製方法による豆の個性を丁寧に引き出し、甘さと心地よい余韻が続く一杯に仕上げている。店名の「:（セミコロン）」に、人と人をつなぎ、地域との輪を大切にしたいという想いを込め、「心みちる一杯を」をコンセプトに、山梨の地から世界のコーヒーラバーへ、その魅力を届ける。





Malick（マリック）
1,900円（税込）/100g

精製方法・焙煎度合・エリアの異なる3種のエチオピアをブレンド。どんなシーンにも寄り添い、心を満たす味わいに。オーナーの親友 Malick への想いを込めて名付けた、特別なコーヒーです。

ザ コクボ　山梨県甲府市国母 4-21-10 ☎070・8549・0920
https://thekokubocoffee.com/ the_kokubo

ローラーからの一言

「心みちる一杯」お届けします！

06

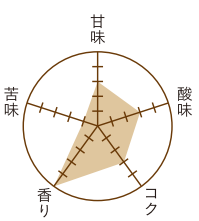
Brewman Tokyo（代々木） 初出店

ROASTER 小野 光 / Hikaru Ono




オーナーの小野光氏は、Japan Brewers Cup 2022でチャンピオンに輝くなど、抽出技術にも定評のある実力派。メルボルンや香港、日本でバリスタとして経験を積み、独立を機に本格的な自家焙煎をスタート。代々木をはじめ、銀座や参宮橋にも店舗を構える。日常的に楽しめるコーヒーから希少なトップロットまで、豆それぞれの個性や果実感を大切にした多彩なラインアップが揃う。コーヒーに詳しい人にも、そうでない人にも、一人ひとりの好みに寄り添う丁寧な接客も魅力。確かな技術と温かな人柄で、何気ない日常にコーヒーを楽しむ豊かなひとときを届けている。





Colombia Las Flores Java Fermented Washed
2,700円（税込）/100g

桃や柑橘を思わせるフルーティーな味わいと、キンモクセイのような華やかな香りが魅力のコーヒー豆です。しっかりと個性がありながらもバランスが良く、上品な味わいが秋冬シーズンにぴったりです。

ブリューマントーキョー　東京都渋谷区代々木 3-13-1 SMI:RE YOYOGI 1C ☎080・3390・4545
https://www.brewmantokyo.com/ brewman_tokyo

ローラーからの一言

Just Brew like that ！

05

TRUNK COFFEE（名古屋）

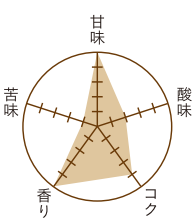
ROASTER 鈴木 康夫 / Yasuo Suzuki





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「ORIGAMIドリッパー」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。





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 𝕏TRUNKCOFFEE

ローラーからの一言

LOVE COFFEE

※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。

08

UZUKI（横浜）

UZUKI
Gumyoji, Yokohama
Since 2025

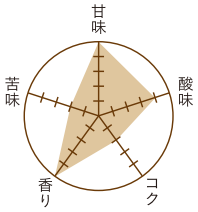
ROASTER 田中恭平 / Kyohei Tanaka





横浜・弘明寺の静かな路地に佇む自家焙煎コーヒー店「UZUKI」。コーヒーの香りに包まれた穏やかな空間で、一杯のコーヒーと静かなひと時を提供する隠れ家的なお店。甘さと酸のバランスを一番に考えた焙煎を追求し、豆の個性を最大限に引き出す。オリジナルブレンドは、それぞれのコーヒーが持つ個性を独自の配合で重ね、多層的な味わいを体験できるよう設計されている。店主の田中恭平氏は、Japan Brewers Cup2023で3位に入賞した実力者。ファ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。





紫紗香ブレンド 2026
2,200円（税込）/100g

個性の異なる3種類のコーヒーをブレンドすることにより、熟したベリーを思わせる果実味に、赤ワインのような芳醇な香りが重なります。華やかさの中にも落ち着きを感じる、心地よい余韻を楽しめる限定ブレンドです。

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

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。

07

THE GOOD GOODIES（鎌倉）

THE GOOD GOODIES

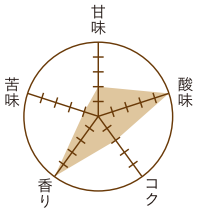
ROASTER 内野陽平 / Yohei Uchino





鎌倉駅西口から徒歩一分の御成町商店街に2013年に創業。ハンドドリップで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、店の内装はもちろん、ドリッパー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、一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ュートラルな空間を提供している。





LAS VERANERAS COLOMBIA
3,730円（税込）/100g

著名な農園「モンテブランコ」などを手がける生産者ロドリゴ・サンチェス氏と妻クラウディアが新たに立ち上げた農園。約18時間の発酵と65時間の嫌気発酵を経て生まれる、明るく複雑な果実感をお楽しみください。

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！

10

NOMAD COFFEE（浜松） 初出店

NOMAD COFFEE

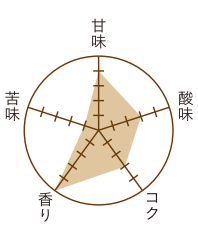
ROASTER 西川順喜 / Naoki Nishikawa





静岡のわずか18坪のコーヒースタンドからスタートしたスペシャルティコーヒーロースター。現在は約70年前のアメリカントレーラーハウスをフルレストアしたロースタリーを拠点に、焙煎・販売・卸売を行う。国内外のコーヒーフェスやPOPUPにも積極的に参加し、2026年春には軽井沢に3店舗目となる「SOME of LIFE BREWERS」をオープン。コーヒーをきっかけに生まれる人との出会いや、その土地の自然、風景を大切にしながら、旅やサーフィン、音楽、アートなどのカルチャーと交わり、新しいコーヒーの楽しみ方やライフスタイルを提案している。





COLOMBIA INFUSED PEACH HONEY
3,000 円（税込）/100g

まるで飲む白桃。桃のシロップを思わせる濃密でジューシーな甘さに、ピーチティーのような繊細なアロマ。国内外で人気を集めた、コーヒーの概念を広げてくれる一杯です。ブラックが苦手な方にもおすすめ。

ノマドコーヒー　静岡県湖西市新居町新居 3393-11 コスタ浜名湖1階 ☎080・9495・8935
https://nomadcoffeestand.studio.site nomadcoffeestand

ロースターからの一言

僕たちが見てきた景色や、出会った人、そこから生まれたカルチャーを、一杯のコーヒーに乗せて届けにいきます！

09

IRON COFFEE（豪徳寺） 初出店

IRON COFFEE

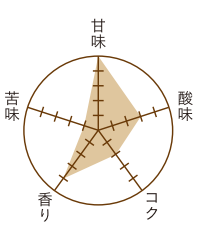
ROASTER 磯野雄貴 / Yuki Isono





2016年、世田谷区豪徳寺の小さな商店街の一角で、わずか3坪の自家焙煎コーヒースタンドとしてスタート。2022年には2駅隣の千歳船橋に焙煎所を構え、現在は世田谷区内で2店舗を展開。「ラフに日常にスペシャルティコーヒーを」を掲げ、近隣に暮らす人やふらっと立ち寄る人が、気軽においしいコーヒーを楽しめる店づくりを大切にしている。焙煎にはオランダ製の焙煎機「GIESEN」を使用し、豆の甘さや果実味、産地や品種ごとの個性を最大限に引き出すことを追求。2026年には香港のコーヒーフェスにも参加。豪徳寺の街角から始まった活動は、国内外へと広がりを見せている。





Rwanda Shyira Honey
1,600 円（税込）/100g

ベルガモットやジャスミンを思わせる華やかなアロマ。温かいうちはオレンジジュース、冷めてくるとりんごのような印象。一貫して後味はクリーンです！

アイアンコーヒー　東京都世田谷区豪徳寺 1-18-9
https://iron-coffee.com/ iron_coffee

ロースターからの一言

人生の相棒

豆こねくと（武蔵小杉）

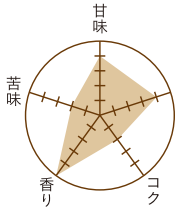
ROASTER 高橋正行 / Masayuki Takahashi





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。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。





コスタリカ
アルトデアブラ農園 ゲイシャ
2,500円（税込）/200g

爽やかな柑橘系の酸味とアプリコットや熟した果実を思わせる濃密な甘みが特徴。ゲイシャ特有の綺麗な酸味と、ナチュラル製法ならではのワインのような芳醇なコクが調和した味わいです。

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 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！

inuit coffee roaster（葉山）

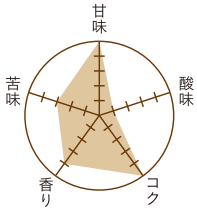
ROASTER 乾 智彦 / Tomohiko Inui





海の街の葉山にて、コーヒーの品質を評価する専門資格「SCA認定Qグレーダー」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。深煎りでも苦みのないすっきりとしたコクと甘み、アフターテイストの余韻を大事にし、果実感やスパイシーさ、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を行いながら、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。2026年2月には逗子に2拠点目の焙煎所兼コーヒー豆販売店、逗子 Lab. もオープン。15kg釜の焙煎機も追加して焙煎量を増やしている。





ケニア キアンゴイ
2,580円（税込）/200g

ケニアの深煎りらしい力強いコクと甘さ、質感のあるベルベットのようなマウスフィール。ほのかな渋味や酸味の複雑さが味わいを作り、シロップ―な甘みが余韻のあるアフターテイストに。

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。

ENgravecoffeeroasters（世田谷）

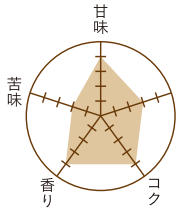
ROASTER 加藤勇太 / Yuta Kato





浅草のコーヒーショップからメルボルンのローカルカフェまで、コーヒー業界に従事して15年。「コーヒーで繋がった縁（EN）を大切に、一人でも多くの人の記憶に刻まれるコーヒー屋さんでありたい」という想いから、2020年に店舗を持たないコーヒーロースターENgravecoffeeroastersとして活動をスタート。オンラインでの販売やポップアップ出店を経て、2022年5月に世田谷区宮の坂に実店舗をオープンした。厳選されたスペシャルティコーヒーのみを取り扱い、豆本来の甘さやポテンシャルを最大限に引き出せるような焙煎、抽出を心がけている。





Original Blend ＃3
Foggy night
1,200 円（税込）/100g

コスタリカとグアテマラのブレンド。まるい口当たりと優しい甘さが特徴。際立ったフレーバーでは無いですが、シーンを選ばず飲みやすいバランス。ブレンド名は当店に飾ってあるアート作品「霧の夜」から。

エングレイブコーヒーロースターズ　東京都世田谷区宮坂 1-25-2 1F ☎090・7941・3929
https://engrave.base.shop engravecoffeeroasters

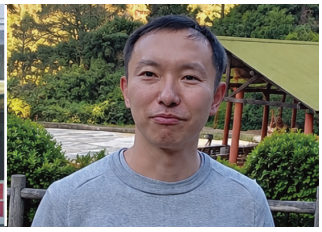
ロースターからの一言

コーヒーを通じて、さらに素敵なご縁が広がりますように。

EUREKA COFFEE ROASTERS（千葉） 初出店

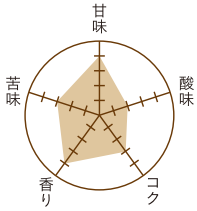
ROASTER 宮島 英司 / Eiji Miyajima





千葉・稲毛のわずか3坪のロースターから、2014年にスタートしたEUREKA COFFEE。世界各地の生産者と直接つながり、農園から届く上質な生豆を一粒ずつ見極めて仕入れ、それぞれの豆が持つ個性を引き出すよう丁寧に自家焙煎。焙煎やカッピングの技術を磨き、「台湾国際焙煎大会」では公式審査員も務めるなど、その確かな技術力も魅力。2024年には千葉市内に2号店をオープンした。生産地の風土や作り手の情熱を一杯に込め、忙しい朝にも、ほっとひと息つきたい午後にも寄り添う、日常を少し特別にしてくれるコーヒーを届けている。





西千葉ブレンド
1,000 円（税込）/100g

ブラウンシュガーやローストナッツを想わせる甘さと滑らかな質感が特徴的です。いつ何時でも飲み心地の良いブレンドコーヒーです。

エウレカコーヒーロースターズ　千葉県千葉市稲毛区緑町 1-8-16 ☎080・5032・2586
https://www.eureka-coffee.net eurekacoffeeroastersofficial

ロースターからの一言

いつものコーヒーが、ちょっと楽しみになる。そんな一杯をお届けします。

※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。

WE ♥ COFFEE vol.7

PART 2

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

18 K COFFEE ●	17 Cafe FUJINUMA	16 MUI	15 なかむら珈琲 ●

23 Nagasawa COFFEE	22 KEYAKI COFFEE	21 G☆P COFFEE ROASTER	20 Amameria Espresso	19 ROSTRO
28 Kariomon COFFEE ROASTER	27 Apartment coffee door ●	26 コフィノワ COFFEE NOVA	25 amillcoffee	24 UNLIMITED COFFEE ROASTERS

ENTRANCE

●…WE LOVE COFFEE初出店

PART 2 *11.22 (sun) ——→11.23 (mon)*

MUI（元住吉）

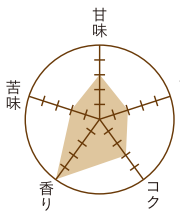
ROASTER 大沢征史 / *Masafumi Osawa*





元住吉の商店街を抜けた先に佇むロースタリーカフェ。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〟とっておき〟を提供している。





KOSUGI ブレンド2026
1,830円（税込）/150g

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どよいコク。スルスルと飲み進む心地よさ。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。

なかむら珈琲（三重）　初出店

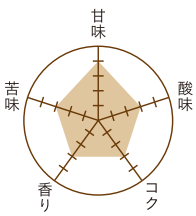
ROASTER 中村純也 / *Junya Nakamura*





2016年のG7伊勢志摩サミットで特別ブレンドを提供した、三重県伊勢市の自家焙煎スペシャルティコーヒー専門店。各国首脳の配偶者らが参加するプログラムで振る舞われたのは、この日のために用意された特別な一杯。その味わいを支えたのは、豆の持ち味を見極める確かな焙煎技術だ。代表の中村純也氏は、2017年のJCRC（Japan Coffee Roasting Championship）全国大会で3位、2025年には同大会で準優勝を果たすなど、国内の焙煎競技でも実績を重ねる。豆ごとの産地や特徴を見極め、持ち味を丁寧に引き出すコーヒーづくりを続けている。





伊勢志摩サミットブレンド
1,640 円（税込）/200g

2016年伊勢志摩サミット配偶者プログラム初日昼食会にて提供された特別なブレンド。中煎りならではのやわらかな甘みと心地よい酸味、ほどよいコクが調和し、すっきりとした後味が広がる、上品で親しみやすい味わいが特徴です。

なかむら珈琲　三重県伊勢市船江 2-20-22　☎0596・66・8990
https://nakamura-coffee.jp/　nakamuracoffee.jp

ロースターからの一言

まだ知らないコーヒーの魅力に出会う。
新しい発見と驚きに満ちた一杯で、心が動く瞬間をぜひ体験してください。

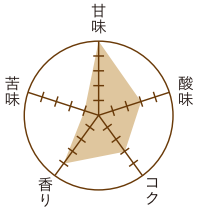
K COFFEE（奈良） 初出店

ROASTER 森 和也 / Kazuya Mori




奈良県大和郡山市で開催された芸術祭をきっかけに誕生した自家焙煎コーヒー店。使われなくなったガソリンスタンドを店主自らDIYで改装し、かつて給油に訪れた人々が行き交った場所を、コーヒーを楽しむ空間へと生まれ変わらせた。2023年のJACRC大阪大会で優勝、2026年のPCRIC国際大会では準優勝を果たした店主の森和也氏が大切にするのは、理屈や形式にとらわれず、肩の力を抜いてコーヒーを楽しむこと。焙煎では酸味の中に感じられる甘さを大切に、豆それぞれの個性を引き出している。個性的な空間と自家焙煎コーヒーを求め、今では県外からも人が訪れる一軒となっている。





ブラジル アラモサ
ローカフェイン
2,000円（税込）/150g

カフェインの量を4分の1ほど抑えながらコーヒー本来の甘さを楽しめる一杯。ナッツのような香ばしさに、やさしい甘みとまろやかな口当たりが特徴。夜にもおすすめです。

ケーコーヒー　奈良県大和郡山市柳 4-46 ☎090・6986・3255
https://kcoffee.jp/ k_coffee2014

ロースターからの一言

Take a 飲みやすい 淹れやすい seriously.

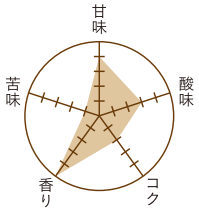
Cafe FUJINUMA（栃木）

ROASTER 藤沼英介 / Eisuke Fujinuma




2013年創業のCafe FUJINUMAは栃木県小山市に3店舗を展開。"NEW STANDARD FROM OYAMA"をビジョンに掲げ、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英介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。





極上！ゲイシャブレンド
2,808円（税込）/100g

ホンジュラスの高級品種ゲイシャ種とコロンビアの希少品種ピンクブルボン種をブレンドした贅沢なブレンドです。ゲイシャの華やかさとピンクブルボンのジューシーさが上手く混ざって極上の一杯になりました。

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

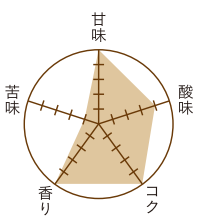
Amameria Espresso（武蔵小山）

ROASTER 石井利明 / 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Loring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。





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味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てもジュー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

最高峰品質のコーヒーをいつもの日常で楽しめるように
ベストコストパフォーマンスでお届けいたします！

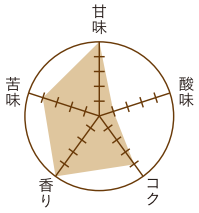
ROSTRO（代々木公園）

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「メニューのないコーヒー専門店」として注目されている。





レオン
1,512円（税込）/100g

【国際品評会にて最高金賞獲得作品】ビターチョコレートのようなほろ苦さ、甘味とコクを優しいロースト香で包み込みました。どんな淹れ方でも生菓子から焼き菓子まで相性抜群！幸せなひとときをお楽しみください。

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

～共鳴と飛翔～
大切な武蔵小杉の皆さんとともに、「明日へ大きく羽ばたき、幸せという高みをつかむこと」を目指しました。「心がおどり、笑顔あふれる日々になる」
感謝を込めた、僕たちにしか出来ない作品をお届けします！

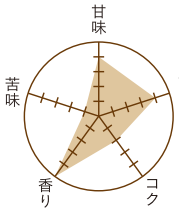
※コーヒー豆の味のチャートは、各店独自の設定によるものです。味の目安としてご覧ください。

KEYAKI COFFEE（仙台）

ROASTER 松木勇介 / 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、スイーツペアリングに、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「GIESEN W6A」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。

ボリビア ラス・アラシータス ゲイシャ ナチュラル
4,860円（税込）/80g

華やかでプラムやイエローピーチ、ライチのような上品な甘さと酸味。冷めてくるとスイートオレンジやチェリーのような瑞々しい酸味とハチミツのような甘さへと変化していきます。シルキーな質感と甘いスパイスのような余韻。

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

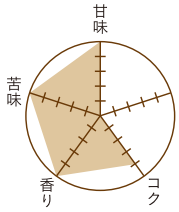
コーヒーで繋がる縁に感謝してイベントに参加させていただきます！

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。2022年には江ノ島店もオープンした。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佇むコーヒースタンドさながらの空気感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。

極深ケニア
1,500円（税込）/100g

キレのある苦味と果実味溢れる甘味、どこかなつかしい深煎りの極み。

ジーピー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

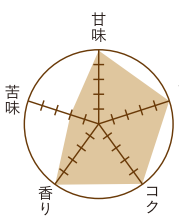
浪漫!!!!!

UNLIMITED COFFEE ROASTERS（東京スカイツリー）

ROASTER 松原大地 / 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。コーヒー本来の自然な甘さを追求している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。スカイツリーの麓にある店舗では多様性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。

コロンビア エル・ディヴィソ オンブリゴン種
6,480円（税込）/100g

世界中が注目するエル・ディヴィソ農園のオンブリゴン品種。フレッシュなブドウやブルーベリーガムのような爆発的な風味はコーヒーの概念を覆されます。テレビでも紹介され、当イベントでも毎年即完売の大人気ロットをぜひ一度お試しください！

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://unlimitedcoffeestore.com　unlimitedcoffeetokyo

ロースターからの一言

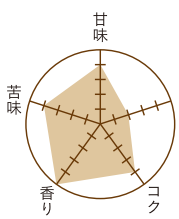
私達の焙煎ではコーヒー由来の自然な甘さを追求しています！
ぜひ一度スペシャルティコーヒーの多様な風味と焙煎由来の甘さを体感してください！

Nagasawa COFFEE（盛岡）

ROASTER 長澤 一浩 / Kazuhiro Nagasawa




今年で15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「SPRUDGE（スプラッジ）」で「コーヒーの仕事を通じて世界を変えている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」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。

WE LOVE COFFEE 2026 LIMITED BLEND
1,200円（税込）/100g

武蔵小杉のみなさまに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、少しだけ苦味を持たせた、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　nagasawacoffee

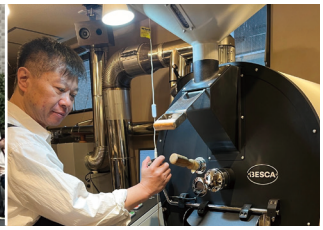
ロースターからの一言

コーヒーブレイクは日常の一部

コフィノワ COFFEE NOVA（蔵前）

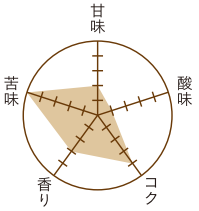
ROASTER 高橋史郎 / Shiro Takahashi





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グレーダーの資格を取得（2025年にSCA認定Qグレーダーを更新）。「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。フルー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リーカフェ。





ウマヤブレンド
1,100円（税込）/100g
ほろ苦く深煎りの香ばしい味わい。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 coffeenova_kuramae 𝕏coffeenova1

ローラーからの一言

美味しく楽しいコーヒーが日常を心豊かに彩ります。

amillcoffee（山口）

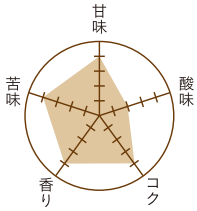
ROASTER 酒井直樹 / Naoki Sakai





夫婦で営む自家焙煎コーヒー店。夫婦ともに東京のAmameria 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「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WCrC（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位に入賞した経験も。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。





アミルブレンド ダーク
1,100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。ブラックもおすすめですが、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_

ローラーからの一言

コーヒーが繋いでくれる出会いに感謝。

Kariomon COFFEE ROASTER（千駄木）

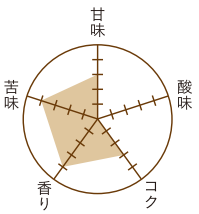
ROASTER 中山和彦 / Kazuhiko Nakayama





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、2024年、文京区千駄木に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、ドリップバッグやデカフェまで、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、好みの味を見つけ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。





DECAF 365
1,200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ラスター
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

ローラーからの一言

時間とてまひまを惜しまず、飲み飽きないコーヒーを製造してまいります。

Apartment coffee door（福岡）初出店

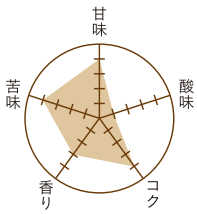
ROASTER 下神明郎 / Akio Shimokami





21歳でスペシャルティコーヒーに出会ったオーナー！下神明郎氏が、さまざまな店舗で経験を積み、2022年に福岡・六本松でオープン。2025年には小笹に2号店を構えた。豆の個性を引き出すため、焙煎から抽出まで一貫してこだわり、深煎りのオリジナルブレンドでは豊かなコクと香り、心地よい苦みと甘さの余韻を、浅煎りでは豆ごとのフレーバーや甘さを大切にしている。自家焙煎のコーヒーに加え、スイーツも人気。「コーヒーが飲めない人にも、楽しむきっかけを」という想いを店名の“door”に込め、誰もが気軽に立ち寄れる店づくりを続けている。





Apartment original blend
（深煎り）
2,500 円（税込）/200g
深いコクと豊かな香りが特長。ダークローストならではの濃厚なチョコレートのような風味を感じることができます。心地よい苦味と甘さ、まろやかさが絶妙に絡み合い、満足感溢れる余韻が楽しめる一杯。

アパートメントコーヒードア　福岡県福岡市中央区六本松 4-6-23
https://apartment101.base.shop/ apartment.coffee_door

ローラーからの一言

"日常に寄り添う、甘さのある一杯を"
浅煎りから深煎りまで 豆の個性と甘さを大切に、
毎日飲んでも飽きのこない、心地よいコーヒー体験を。

※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。

イベントに関するお問い合わせはこちら:株式会社シンクロ企画(担当:松田)☎080-4808-4071