

すてきな
コーヒーの
はじめかた。
今日の一日を、頑張って良かったって
思える「コーヒー」に、きっと出会えます。

聞いてみました、
コーヒー好きが通う、
おすすめのお店。

誰かと一緒とかではなく、
ひとりで訪れたい店なんです。

田島さんが月に一度訪れるという『nolla cafe』は、築50年の鉄筋コンクリートの古民家を改装したヴィーガン（純菜食者）メニューを揃えるカフェ。「ここで初めて飲んだコーヒーがとにかく印象深かったんですよ」と田島さん。店では「TERA COFFEE」のスペシャルティコーヒーを使用。コクと苦みを重視した豆を、店主がネルドリップで“丁寧すぎるほど丁寧に”ドリップして提供している。静かな時間の流れる空間で、ひとりコーヒーを楽しむ束の間の休息。幸せなひとときが過ごせる、田島さんお気に入りの一軒だ。

田島 悠紀子

経典出身のフリーアナウンサー。FMとやまにて毎週月～木曜13:30～15:50「grace」（水・木曜担当）、毎週土曜11:00～11:55「Netz Café Drivin'」のラジオパーソナリティを務める。株式会社コトノハ所属。

ノラカフェ

nolla cafe

☎ 076-456-2176

☑ 富山市掛尾町345-1

☎ 11:30～20:00

（水曜のみ～19:30まで）

☎ 木曜、不定休あり

※3/9（月）～3/12（木）はお休み

☎ 3台 ☎ テーブル15人

☎ <http://nollacafe.catfood.jp>

おいしい コーヒーは どこにある。

コーヒーの新たなムーブメント“サードウェーブ”が日本のコーヒー事情を騒がしている。味やスタンス、淹れ方などさまざまに発展してきた日本のコーヒー文化に、さらに新しい「おいしい」を追求し、発展しつつあるニューウェーブ。これは何も都会だけの話ではなく、富山にも言えること。一杯一杯丁寧に淹れる喫茶店やカフェのみならず、自ラ焙煎するお店も多く、コーヒーの新しい「おいしさ」を伝えてくれている。これまでも、これから進化するコーヒーの「おいしさ」。

今、「おいしいコーヒー」はどこにある？



コーヒー好きが通うお店



タナカシャシン
田中 祐樹さん

いい音楽とカレー、
そしておいしいコーヒー。
ここで過ごす時間がいい。

広告や雑誌、さまざまな撮影に飛び回るカメラマン田中さんの好きなお店は、総曲輪にある『FIVE SPOT』。ジャズが流れる落ち着いた店内では、アフリカや東南アジア系のカレー、そしてケニアとキリマンジャロの2種類のコーヒーが味わえる。ジャズの源流・アフリカの魅力に魅入られたマスターが毎年のように現地へ訪れ、スパイスやコーヒー豆なども仕入れてくる。ジャズセッションの音を感じながら、タバコ片手にコーヒーと過ごす時間が何より愛おしい。



ファイブスポット
jazz Club **FIVE SPOT**
音楽とタバコと珈琲と
アフリカの匂いを感じるジャズバー

☎ 076-422-5432
☒ 富山市総曲輪4-9-1
☎ 11:30~14:00 (L013:30)
18:00~23:30 (L023:00)
※ランチ営業は火~水曜のみ
☎ 月曜 ☎ 2台
☎ カウンター 4人、テーブル16人



デザイナー
山口久美子さん

香り高いコーヒーと、
おしゃれな雑貨とフライヤー
私の気持ちをほぐしてくれます。

ポスターや雑誌などのデザインからイラストまで、幅広く活躍するグラフィックデザイナーの山口さん。一人の時間があるときに通うのが、立山町にある『CALMET』。「雑誌やフライヤー、紙ものの雑貨もおしゃれ。コーヒーも香り高く美味しいです。オーナー夫妻が海外などで、長く大事にしたいと思える雑貨を集めている。コーヒーは「セントベリー」の豆をハンドドリップで丁寧に淹れる。寒い日には「ホットチョコレート」や「豆乳はちみつきなこ」もおすすめ。



カルメ
CALMET
可愛いアンティーク雑貨と
おいしいランチとスイーツを

☎ 076-464-2546
☒ 立山町利田1311-10
☎ 12:00~19:00
☎ 月・火曜
☎ カウンター 3人、テーブル8人
☎ 4台



AZURE スタッフ
榎 由美子さん

癒される雰囲気と、
豊富なドリンクもランチも
お店にあるもの全て好き。

最強に可愛い雑貨が揃う「AZURE」のスタッフ、榎さんのオススメは射水市小杉のカフェ『MESO』。家具や壁、雰囲気などお店の全てが可愛くて、ここに来ただけで癒されるのが好きな理由だそう。「ドリンクメニューが豊富で、カフェタイムやランチでも、一人で気軽に通えるのが魅力」。さらに、『MESO』鉄板スイーツのフレンチトーストに、この冬からコーヒー&キャラメルが登場。コーヒーのほろ苦さとキャラメルの甘みが絶妙な大人の味わい。



メソ
MESO
おしゃれで不思議で落ち着いた店
コーヒー味のフレンチトーストを

☎ 0766-55-5524
☒ 射水市三ヶ3275-3
サンシャイン小杉103
☎ 11:30~17:00 (L016:30)
18:00~21:00 (L020:30)
☎ 水曜、第1火曜 ☎ 8台
☎ カウンター 5人、テーブル25人
☎ <http://www.meso-meso.com/>



Strawberry Fields
川原謙一さん

素敵なこだわりを作る
オーナーの存在が、
また通いたくなる理由です

高岡市の生花店「ストロベリーフィールズ」のオーナー・川原さんが通っている「どり喫茶店」は、下町情緒漂うノスタルジックなお店。「お店はそのオーナーの心の具現化。ノスタルジックな空間、コーヒーへの情熱よく変化するメニュー等で表現されその一つひとつにこだわりを感じます。そして何よりマスターがいい」。コーヒー豆は「くらうん」小島さんと共同開発したオリジナルの「いんどりブレンド」。女子会や会席など、どの時間帯でも自由に過ごせるのが魅力。



いんどりきつてん
いんどり喫茶店
ひたむきにコーヒーと向き合う
ノスタルジックな喫茶店

☎ 0766-50-9131
☒ 高岡市丸の内5-16
☎ 11:30~22:00
☎ 木曜 ☎ 5台
☎ カウンター 6人、テーブル14人
☎ <https://ja-jp.facebook.com/irodorikissaten>



集中するのにちょうどいい、
ザワザワ感がお気に入りです。

6年前、転勤で富山へ越してきた後藤さん。会社の近くで見つけた「カフェメルカード」は、レンガ造りの佇まいから察するとおり「昔のまま」を残す純喫茶だ。奥から2番目の窓際席に座り、お決まりの「カフェオレ」を注文する。出勤前の一時間、企画や絵コンテを考えながらこの店で過ごすことが多いのだとか。

「カウンター席の常連客と店主の会話が集中するのにちょうどいいザワザワ感なんです」と後藤さん。飽きのこないカフェオレの味と人情味溢れる会話のBGMが居心地のいい一軒なのだ。

後藤 耕太

コピーライター・CMプランナー。主にテレビCMの企画に携わる。2月に転勤で富山を離れ広島へ。東京と富山に拠点を置くエレクトロニカ・ポストロックバンド「smoug」のドラムとしても活躍中。

カフェメルカード

☎ 076-441-9545
☒ 富山市桜町1-2
☎ 7:00~17:00
☎ 日曜 ☎ 無
☎ カウンター 6人、テーブル12人



お客さんに喜んでもらえる
空間力のあるカフェなんです。

野田さんが館長を務める「ガラス工房」内の『ガラス×カフェ クリエ』。店内には至る所にガラス作家の作品が置かれ、静かで透明感のある空間が落ち着きを誘う。お客さんとの打ち合わせやもてなし時に利用することが多いという野田さん。「たっぷり飲めるコーヒーがお気に入り」と、大きなマグで提供される「ホットコーヒー」を毎回注文するそう。もともとは工房のお客さんの休憩場としてつくられた店も、最近ではカフェ目当てに来るお客さんが増加中。「この空間力に癒されてほしいです」と太鼓判を押す。

野田 雄一

徳島県出身。「富山ガラス造形研究所」講師を経て2006年「富山ガラス工房」館長に就任。現在はガラス工房で行われている様々なイベントを企画する。~3月末まで「富山のガラスと新酒フェア」(吹きガラス体験あり)が開催中。

クリエ
Glass×cafe Clie

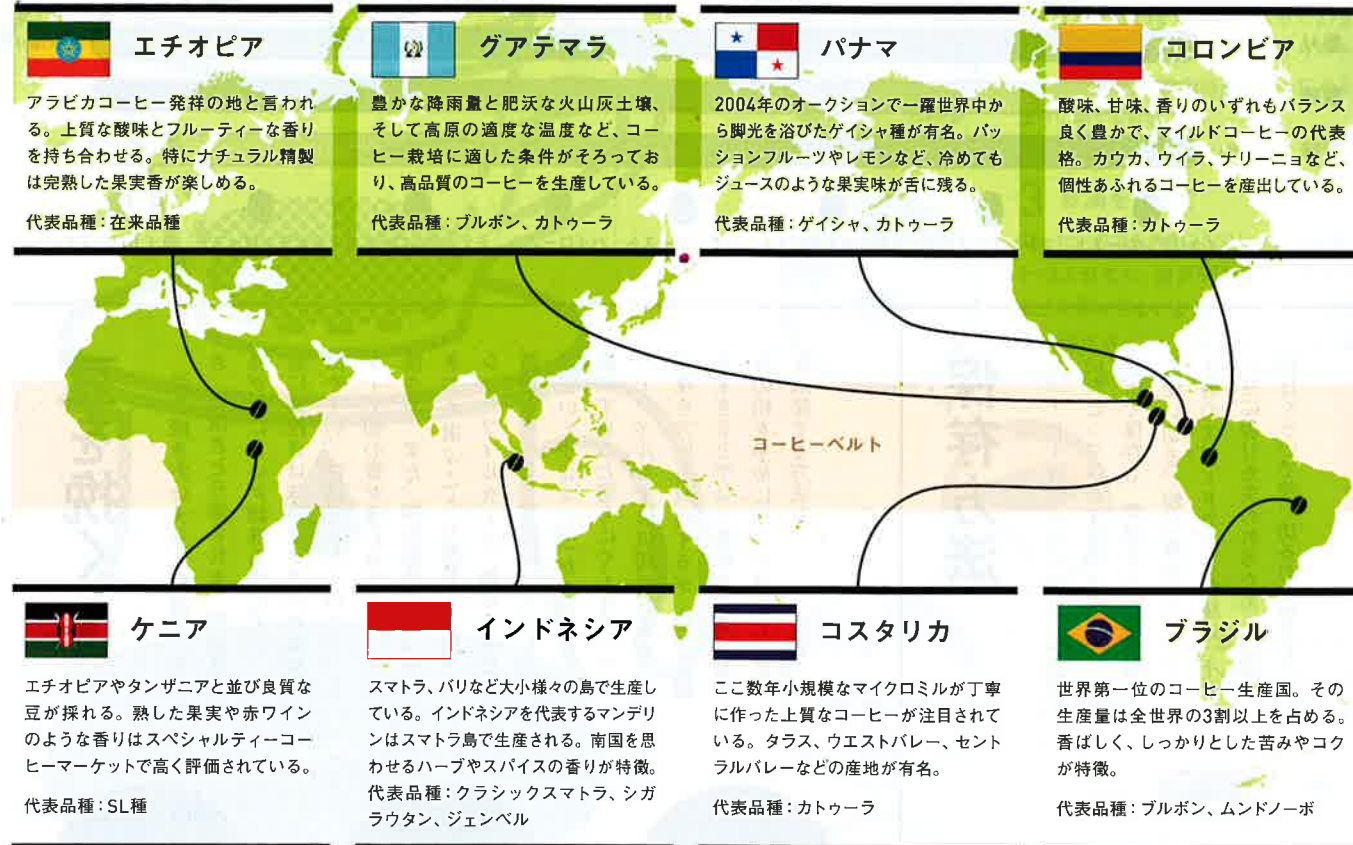
☎ 076-471-2299
☒ 富山市古沢152
☎ 10:00~17:00
☎ 不定休 ☎ 有(共同)
☎ テーブル28人



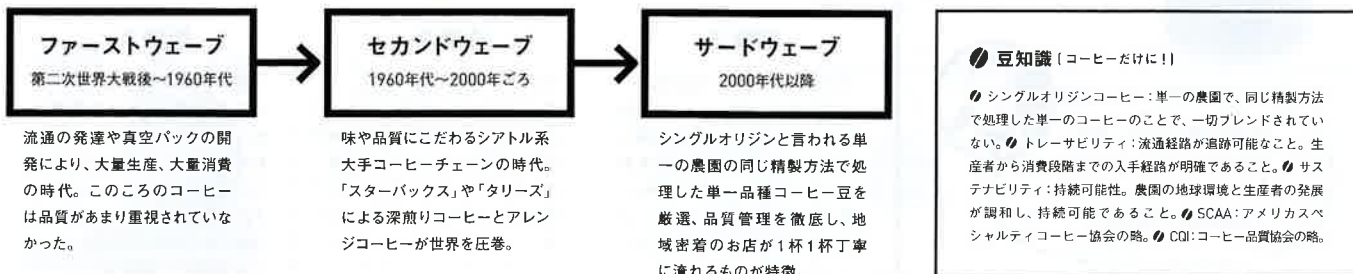
スペシャルティコーヒーについて

生産国においての栽培管理、収穫、生産処理、選別さらに品質の管理が適正で欠点豆の混入が極めて少ない高品質な生豆のこと。SCAA / CQI認定のQグレーダーと呼ばれる3人の鑑定士がSCAA基準に従ってアロマやボディ、バランスなどを細かく審査、80点以上と評価した豆を指す。その下にプレミアムコーヒー、コモディティコーヒーと続くコーヒーピラミッドの頂点に位置付けられる。日本にも2003年、SCAJ(日本スペシャルティコーヒー協会)が設立され、高品質で美味しいコーヒーが身近なものになった。

豆の主な産地



コーヒームーブメントについて



日本におけるコーヒー文化とは

19世紀、ヨーロッパからアメリカに渡ったコーヒーは、大量に淹れて大量に消費する飲み物になった。日本でも大量消費のコーヒーは一般化していった。が、その一方で自家焙煎のコーヒーをドリップやサイフォンを使って1杯ずつ丁寧に淹れる喫茶店やカフェも多く存在し、日本のコーヒー文化を形作ってきた。サードウェーブコーヒーのきっかけとなった「ブルーボトルコーヒー」(今年2月日本上陸)も自家焙煎のコーヒーをシングルサーブするのが特徴。実際、創設者のジェームス・フリーマン氏も日本の喫茶店がお気に入り。そう考えると日本の喫茶店は、サードウェーブの考え方と相似する独自のコーヒー文化を昔から育んできたといえる。

これこれの

時代によって変化していくコーヒーの「おいしさ」。それを知ることで、自分だけの「おいしい」がきつと見つかるはず。そこで、東京の『珈琲工房 Horiguchi』で修行し、富山でスペシャルティコーヒーの焙煎店を営む「koffee」のマスター・山中さんに聞いた。

koffee マスター
山中康次さん

厳選したスペシャルティコーヒーの自家焙煎店。特色のある産地や農園のストレート豆が多数揃うほか、「青空」などのブレンド豆も人気が高い。コーヒーによく合う手作りクッキーやケーキ類も豊富。松川沿いのロケーションもカフェタイムの愉しみのひとつ。



現地視察のため、実際に農園まで足を運ぶ山中さん。

『サードウェーブ』って、
なんですか？

1990年代以降、アメリカポートランドを中心に巻き起こったムーブメントのこと。生産国や農園、処理方法が明確かつ、それらが一切ブレンドされていないシングルオリジンコーヒーを、焙煎から抽出まで1杯1杯丁寧に提供するもの。また、単に味を追求するだけでなく、よりよい豆を求めて産地へ赴き、直接仕入れるなど、入手経路が明確な「トレーサビリティ」や、生産者や地球環境に配慮した「サステナビリティ」なコーヒーを目指す取り組みも行われ、コーヒーの未来を見据えた動きとなっている。

おいしいコーヒーに出会うためには？

自分だけの「おいしさ」を探すには、まず自分の中で基準となるコーヒーの味を見つけること。こればかりはいろんなお店のいろんなコーヒーを飲むしかない。ただ闇雲に飲むのではなく、コーヒーの産地や特徴、焙煎などの知識があれば、自分の好みの味も見つけやすい。苦味や酸味、甘み、香りなど、自分好みの味の太枠を見つければ、ブレンドや銘柄によって飲み比べ、味を比較するのも楽しい。自分だけの「おいしい」を見つけることで、きっとコーヒーの面白さをもっと発見できるはず。



ドリップで変わる、うちコーヒー

お湯の準備

沸騰したお湯をサーバーに移し、温め、そのお湯をさらにポットに移して85~90度の適温にする。お湯が熱すぎると渋み成分のタンニンが出やすくなる。

1 ペーパーを準備する

ペーパーは縫い目に沿って折る。円すい型は1カ所。カリタ式などでは底辺と側辺の2カ所を互いの逆方向に折る。

2 粉を定量おく

粉は1人分約15g(写真は2人分で27gぐらい。2人以上は15g×人数よりやや少なくなが目安)。粉の表面が平らになるように軽くならす。

3 お湯をそそぐ

コーヒーのエキスをここでしっかり抽出。1~2人分なら、泡が500円玉の大きさ以上に広がらないように注ぐ。キメの細かい泡がポイント。泡が大ききとお湯が熱すぎる場合がある。

一旦お湯がサーバーに筋状に落ち始めたら途切れないようにお湯を注ぐ。注ぐ量は少しずつ多くしていく。全体に回しかけたりせず最後まで中心から注ぐ。

4 抽出完了!

人数分が抽出できたらお湯を落とし切らずにサーバーから外す。その際、抽出後の粉に細かい泡が残るのが理想的。

●コッフェ

☎ 076-482-3131
 富山市舟橋南町10-3
 12:00~19:00、土・日曜10:00~19:00
 木曜 5台
 テーブル10人(1F)、6人(2F)
 http://www.koffe-coffee.com/
 koffe@koffe-coffee.com



KOFFE 山中さんのオススメの自家焙煎豆

青空	タイプ	ブレンド
200g 1,100円	原産国	グアテマラ、エルサルバドル、エチオピア
	農園	—
	焙煎	ミディアムロースト
	特徴	軽やかで明るい果実感。にがりの無い透明感はとて爽やか。

おいしいコーヒーを飲む心得

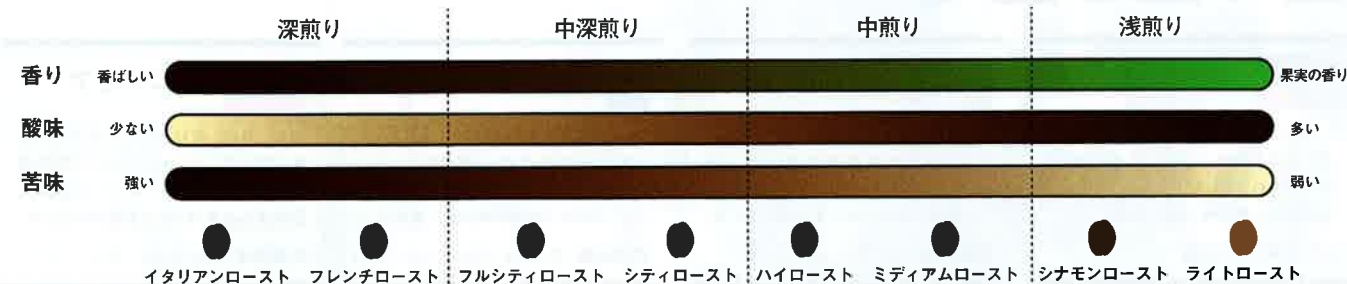
焙煎

コーヒーの生豆は、ほぼ無味無臭。これを熱して、化学変化を起こすことを焙煎という。熱を加えることで酸の質が変化してボディといわれるコクや苦みが引き出される。また、糖類がキャラメル化して甘い香りが出るなど、コーヒーの味と香りを決定づける大切な作業。焙煎の段階は、ライトロースト、イタリアンローストまで、大まかに8段階に分けられる。香りの突出した豆はその香りを生かすよう浅く煎り、深煎りした方がパンチも出てボディもしっかり感じられる豆は深煎りにするなど。その豆が持つ、いくつかの個性のどれを最も引き出したいかで焙煎具合は違う。そのため同じコーヒー豆でも、店主の捉え方で焙煎も異なってくる。



生豆

基本的には豆の一番いいところを引き出すことが大切です。



豆を挽く

豆の挽き方は大きく粗挽き、中挽き、細挽きと分類される。粗挽きは味が出にくい、雑味も出にくい。反対に細挽きは味が出やすいが雑味も出やすい。中挽きはペーパーフィルターで初心者でも淹れるにはベストな挽き方。また、抽出器具に合った挽き方を選ぶことも重要。金属メッシュのフィルターは、細かすぎると微粉も落ちる。家庭用エスプレッソは粗いとクレマ(泡)が立ちにくく、細かすぎると落ちにくくなる。ペーパーフィルターは汎用性があり、どの挽き方にも対応するが、挽きが細かすぎるとやはり雑味がでる。粗挽きの粉を多めに使って抽出し、濃さを調節する方法も。

保存方法

コーヒー豆はふたにバッキンの付いたビンで保存するのがベター。冷暗所で保存し、常温なら1カ月程度で使い切る。粉の場合は豆の7~8倍のスピードでガスが抜け、それと共に香りも失われるため1週間、10日くらいで使い切るのが望ましい。



フリーザーで保存する場合は霜に注意。袋のままビンに入れて保存も可。

豆の味は煎りたてから微妙に変化していきますが、決して劣化しているわけではないのです。それも楽しんでください。



細挽き

グラニュー糖くらいの粒度。お湯の通過が遅く、コーヒーの成分が早く出やすく苦みの強い仕上がり。また同時に雑味も出やすい。もう一段階細かい、極細挽きなどは、エスプレッソや水出しコーヒーに適している。

中挽き

グラニュー糖より粗い粒度。お湯の通過、成分の出方ともに適度。初心者でも美味しく淹れられる粗さで、ドリップ式の基本となる。ペーパーフィルターやサイフォンなどにも適している。

粗挽き

ザラメくらいの粗い粒度。お湯の通過が早く、成分の抽出がゆっくり。この特徴を生かし粉の量を多くし、美味しい成分だけを抽出することができる。ドリップ式はもちろん、金属フィルターやフレンチプレス、パーコレーターなどにも向く。

いざ、飲み比べ！

タイプ シングルオリジン
原産国 エチオピア
農園 コンガ農協
焙煎 中煎り
特徴 明るい柑橘系のようなフレーバーで、柔らかく口当たりのよく、甘みがあるのが特徴。

エチオピアモカイルガチエフコ
100g 概込み 800円

井戸水

富山市石倉町
いたち川の水辺と清水
(延命地蔵の水)

常願寺川と神通川を結ぶいたち川。立山に源を発し、富山湾に注ぐ常願寺川を水源に持ついたち川沿い「延命地蔵」の御手洗水。万病に効く水とされ、毎日多くの人が水を汲みに訪れる。

【総評】
しっかりとコーヒーのフレーバーが出ていました。酸味、香り、コクを口内で同時に感じられるのが特徴です。

湧き水

上市町黒川
穴の谷の霊水

黒川地区の丘陵地にある穴の谷霊場。薬師如来を祀る洞窟内の湧水「穴の谷の霊水」は、不純物がほとんどなく軟水のまろやかな口当たりが特徴。万病に効くと伝わる霊験あらたかな水。

【総評】
すべての要素がバランスよく出ています。口の中に含んだ瞬間とても良いハーモニーが生まれました。

湧き水

砺波市庄川町金屋
うりわりしょうず
瓜裂清水

庄川扇状地の伏流水もしくは八乙女山の水源地や降雪により作られた地下水が、川岸段丘に湧き出したと考えられている。固い瓜が裂けるほど冷たい水だったことから、「瓜裂」という名がついた。

【総評】
コーヒーの力強く野性的な味わいが感じられました。成分がしっかり引き出されている印象をもちます。

湧き水

黒部市生地
黒部川扇状地湧水郡

黒部川扇状地の豊かな湧水を利用した、黒部市生地地区に多数ある共同洗い場。夏は冷たく、冬温かい水は有機物が極めて少なく遊離炭酸が多いため、のど越し爽やか。飲料水としても特級の水。

【総評】
甘みのある、明るい印象をもちました。コーヒーの酸味も明確に出ており、爽やかな味わいが特徴的です。

水道水

富山市
水道水

「水の王国」富山の富山市のおいしい水道水。モンドセレクション最高金賞を2013年、2014年と2年連続受賞。北アルプスの雪解け水で、富山の急峻な地形を流れ下る水は適量のミネラル分を含む。

【基準】
いつもの水道水で、いつものコーヒーの味を基準とします。酸味、苦味、香り、コクともにバランスが安定しています。

湧き水

高岡市中田常国
弓の清水

木曾義仲が水を求めて大地に弓を放った場所から清水が湧き出たという伝説に由来する名水。平成の名水百選、高岡市指定文化財にも認定され、茶道の名水点てや流しうめんにも利用されている。

【総評】
まろやかな味わいが特徴。風味と酸味が良く出ており、まとまりある飲みやすい印象をもちました。

※自然水はくれぐれも煮沸してからお飲み下さい。

富山発 名水コーヒー 淹れてみよう



色や香りをチェックしながら「キュー」と音を立ててカップングを行うトミイさん。



県内各所から選んだ名水5カ所+水道水を使い、17時間かけて抽出した水出しコーヒー。

「水の王国」と称される名水の宝庫・富山県。名峰立山をはじめ多くの山々の雪解け水が、富山の豊かな水環境を生み出しています。河川、湧水など県内各所で地域の人々に長く親しまれている富山の名水は「全国名水百選」や「平成の水百選」に、全国最多の8カ所が選定されています。

そこで今回、現在66カ所（平成18年4月選定）の「とやまの名水」より、5カ所を選出。それぞれの水で水出しコーヒーを作り、その味を徹底比較してみました！総評は、富山のスペシャルティコーヒーの先駆者であり、カップオブエクセレンス国際審査員を務める「セントベリーコーヒー」オーナーのトミイさん。世界中のコーヒーの味を知り尽くすプロに厳しく審査してもらいました。美味しいコーヒーの秘密、実は「名水」にあり！

※自然水はすべて煮沸した後に使用しています。

酸味やフレーバーの印象が出やすく、味の違いが分かりやすいコーヒーで飲み比べてみました。水出しはもちろん、ドリップでも大丈夫。ぜひお家でも試してみてください！



教えてもらった人
セントベリーコーヒー
オーナー トミイさん

日本スペシャルティコーヒー協会 社員
パリスト委員会 委員長
カップオブエクセレンス国際審査員

セントベリーコーヒー
St.berry coffee 富山中田店
コーヒーがもっと楽しくなる
自家焙煎コーヒー豆専門店

農園から直接買い付けを行い、丁寧にカップングしたコーヒーを提供。コーヒー豆販売&イトインスペースのある「魚津本江店」「富山中田店」と、コーヒー豆販売のみの「清水元町店」の3店舗がある。

☎ 076-413-4688
〒 富山中田2-75-8
🕒 11:00~18:30
🔥 火・水曜
👥 テーブル10人 ☎ 有
🌐 <http://stberry.com/>



富山で味わう、自家焙煎コーヒー

サードウェーブ以前から、富山にもじっくり焙煎した新鮮なコーヒー豆を一杯一杯丁寧に淹れてくれるコーヒーの専門店が根付いている。自分だけの富山発「おいしいコーヒー」がきつと見つかるはず。

自家焙煎珈琲屋

ダックスファーム



タイプ ストレート
原産国 アンティグア
農園 サンミゲル
焙煎特徴 チェリー感のある
チョコレート風味。
苦みと酸味のバラン
スが良く、とても
クリーン。

自家焙煎豆

●ダックスファーム

☎ 0765-72-1460
📍 入善町木根145
🕒 平日・土曜10:00～21:30、
日曜、祝日10:00～19:00
🗓 月曜(祝日の場合は翌日)
👥 カウンター 9人、テーブル28人
🚗 P 15台



1987(昭和62)年オープン。今年28年目を迎えた入善の老舗コーヒー店は、お客さんがひっきりなしに訪れる人気店でもある。オーナーの本木昇さんは、県内でいち早く自家焙煎や丁寧なハンドピックを取り入れた先駆者。美味しい一杯の噂を聞きつけ、遠方からもコーヒー好きが来店する。

5～6年前からは、息子の互さんが焙煎を担当。刻々と変わるコーヒー事情を熱心に研究し、美味しい

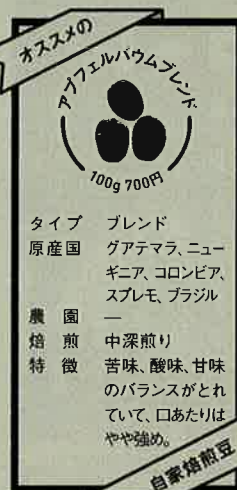
自家焙煎珈琲

apfelbaum

始まりは「もったいない」この一言から。こんなに豊かで濃厚なコーヒーは飲んだ事がない、本当のコーヒーとはこんなに美味しい物だったのか、こんな奥深いコーヒーの世界を知らないのは「もったいない」と。

高岡の老舗「くらうん」でコーヒーの味を、自家焙煎コーヒーの名門「パッパ」で奥深い世界を知り、田口護氏に師事。産地ごとのコーヒー豆に合った適正な焙煎と、挽きたて淹れたてのコーヒーを提供する事が「正しい

良いコーヒー」だと学んだ。「豆ごと」に合った適正な焙煎をしたコーヒー豆を抽出し、新鮮な一杯を出す事が大切です。今日も正しい良いコーヒーを知ってもらうため、ハンドピックで豆の性質を見極めて焙煎、挽きたての豆をペーパードリッブで丁寧に抽出。常に安定した味を再現するために毎朝のテイスティングも欠かせない。初めての方には「アプフェルバウム・ブレンド」がおすすめ。店の看板コーヒーであり、味の基準になっているからだ。



●アプフェルバウム

☎ 0766-54-0678
📍 氷見市上泉493
🕒 火～金曜13:00～18:00、
※都合により早めの開店有り
土・日曜10:00～18:00
🗓 月曜、他不定休有 🚗 P 5台
👥 カウンター 5人、テーブル8人
🌐 <https://www.facebook.com/cafeapfelbaum>





タイプ ブレンド
原産国 ブラジル、コロンビア
農園 ガテマラ、マンデリン
焙煎特徴 バランスが良く、飲みやすい、ポピュラーなオリジナルブレンド。

自家焙煎豆

自家焙煎珈琲 あつとゆう at-you

アットホームな隠れ家で
鮮度の高いコーヒーを楽しむ

コーヒー好きのオーナーが自宅で開いた自家焙煎のお店は、ウッディな造りの温もりに溢れたアットホームなカフェ。いつでも挽きたて淹れたての新鮮な珈琲が飲めると評判。薪ストーブの前でゆっくりくつろげる。手作りのフードやスイーツも人気。

☎ 0766-56-6748
☎ 射水市三ヶ1962-3
☎ 10:00 ~ 18:00
☎ 日・月曜
☎ テーブル16人 ☎ 6台



タイプ ストレート
原産国 コロンビア
農園 サンアグスティン村
焙煎特徴 中深煎り
その名の通り、後味がやさしく甘い、スイートで柔らかな味わい。

自家焙煎豆

くらは珈琲焙煎堂 枡カフィー

さまざまなコーヒーを探求
多彩な味わいを楽しんで

コーヒー好きが高じて、約2年の焙煎研究を経てコーヒー専門店をオープン。好みに偏らず、様々な国や農園、品種を揃えている。小型の焙煎機のため、200gから注文焙煎も可能。店頭にある10種類以上の焙煎豆の中から試飲して選べるのが特徴。お気に入りを探してみてください。

☎ 090-2033-0843
☎ 富山市奥羽町3918-102
☎ 日曜9:00 ~ 17:30頃
月~水曜12:00-19:30頃
☎ 木~土曜 ☎ 2台
☎ <http://masucaffe.tumblr.com>



タイプ ストレート
原産国 ニカラガ共和国・エスチリ県
農園 Ben Cafe生産者組合
焙煎特徴 中煎り
ダークチョコレートのような深いコクとカカオのような香ばしさ。

自家焙煎豆

自家焙煎・水出しコーヒー 水の時計

黒部の名水で淹れる
こだわりの水出しコーヒー

水出しコーヒーは、店のすぐ近くに湧き出る富山の名水「箱根清水」を使い10時間かけて抽出、その後さらに一晩寝かせてまろみを出してから提供される。豆の販売にも力を入れており、各国産地の厳選豆が揃う。

☎ 0765-57-3251
☎ 黒部市荻生2671-3
☎ 10:30 ~ 19:00 (LO18:30)
☎ 火曜 ☎ 10台
☎ カウンター6人、テーブル20人
☎ <http://mizunotokei.web.fc2.com/>



タイプ ストレート
原産国 コロンビア・ナリーニョ地区
農園 シティロスト
焙煎特徴 力強いコクと軽い酸味、シトラスの様な香りを持つ。

自家焙煎豆

むらい珈琲店

良質の豆を良心的な価格で
コーヒー豆の販売一筋30年

1986年創業のコーヒー豆販売専門店。常時20種類以上の豆を取り揃え、長年培った熟練の技で風味豊かに焙煎してくれる。「良い豆を気軽に味わってほしい」との思いからハイグレードな豆を安く提供している。

☎ 076-423-7781
☎ 富山市空町通り2-2-12
☎ 8:30 ~ 19:30
☎ 日曜、祝日
☎ 無



自家焙煎の店 くらうん

高岡では最も古い純喫茶の一つ『自家焙煎の店 くらうん』は、日本スペシャルティコーヒー協会の元会長 田口護氏の教えのもと、不純物や欠点豆を手で取り除き、豆に適した度合いにむらなく心まで煎り上げる。『コーヒー豆も農作物。コシヒカリでも産地や炊き方によって味が違うように、豆の個性を引き出した』と語る店主が、手元がよく見えるよう設計されたカウンター越しから、いつも新鮮な一杯を提供してくれる。



タイプ シングルオリジン
原産国 パナマ
農園 ドンパチ農園
焙煎特徴 浅煎り
フローラルな香りとトロピカルなフレーバーがレモンティーのよう。

自家焙煎豆

●くらうん

☎ 0766-22-6100
☎ 高岡市末広町37
☎ 10:00 ~ 20:00
☎ 水曜
☎ テーブル40人 ☎ 27台
☎ <http://net-pro.jp/kuraun/>



自家焙煎珈琲 エコーレ

1991年に自然食品店として開店した『エコーレ』は、美味しく安全なコーヒーを飲みたいという思いから焙煎をスタート。スペシャルティ豆などが20種類ほど店舗に並び、途上国の支援となるフェアトレード豆やオーガニック豆も積極的に扱っている。現在は息子さんが加わり、インドネシアの農園を訪れたり、ブラジルまで買い付けに行くなど、生産者の暮らしまで馳せる思いがコーヒーにハッピーを添えている。



タイプ ストレート
原産国 ハイチ共和国
農園 COOPCAB
生産者組合
焙煎特徴 中煎り
震災からの復興を目指すフェアトレード豆。軽く香ばしい味。

自家焙煎豆

●エコーレ 新川原町店
☎ 076-433-3110
☎ 富山市新川原町4-14
☎ 10:00 ~ 20:00
☎ 月・火曜 (祝日は営業)
☎ テーブル7人 ☎ 4台
☎ ecole1991.com/



mill

09 ポーレックス セラミック コーヒーミル
持ち手が収納でき、持ち運びに便利な小型のミル。エスプレッソ用から粗挽きまで調整でき、アウトドア用にも最適。
[税込3,675円 / Alpaca Coffee]

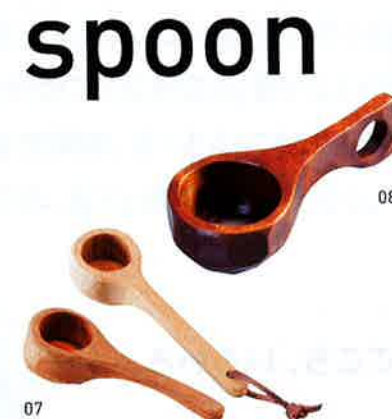
10 メリタ 電動コーヒーミル
シンプル＆コンパクトなプロペラ式の電動ミル。スイッチ一つで楽々コーヒー豆を好みの粗さに挽いてくれる。
[税込5,610円 / CELL COFFEE ROASTERS]

11 ビンテージコーヒーミル
ハンドルを縦に回して手挽きするクラシックなコーヒーミル。ビンテージ風のデザインがオシャレ。ミル部分はセラミック製。
[5,700円 / 大和屋]



07 メジャースプーン
アンティークな古材を使用した、一つひとつ手作りの『Alpaca Coffee』オリジナルのメジャースプーン。1杯はおよそ5g分。
[小税込1,000円、大税込1,200円、革紐付き小税込1,100円、革紐付き大税込1,300円 / Alpaca Coffee]

08 メジャースプーン
フォルムが美しい木製のメジャースプーンは『大和屋』オリジナルのため、ここでしか手に入らない。
[800円 / 大和屋]



spoon

12 月曜印 ケトル
熟練の職人が一つひとつ手作りする
● 細口の球罐のスリムポット。ほかにもキャメルやブラウンなどのカラーバリエーションも。※IH非対応
[1.2L 税込4,320円、0.7L 税込3,780円 / CELL COFFEE ROASTERS]

kettle



13 カリタ ドリップポット600S
ステンレスにゴールドアームがモダンで美しいドリップポット。注ぎ口が細く、ハンドドリップには最適で、使いやすい。
[5,600円 / 大和屋]



canister

14 アルパ缶
『Alpaca Coffee』オリジナルのコーヒー豆保存缶。東京の下町の職人さんがひとつずつ手作りにしている。Sサイズは豆160g、Mサイズは豆300gまで保存。
[Sサイズ税込1,080円、Mサイズ税込1,350円 / Alpaca Coffee]



15 保存缶
『大和屋』オリジナルのコーヒー豆の保存缶。フタはパッキンになっているので完全に密封できる。カラーは赤と黒の2色。
[500円 / 大和屋]

セルコーヒーロースターズ
CELL COFFEE ROASTERS
ドイツの老舗プロバット社ロースターでいつでも新鮮なコーヒー豆を

☎ 076-422-8499
📍 富山市黒瀬396
🕒 10:00 ~ 19:00
📺 月曜 休 6台
🌐 <http://www.cell-cf.com/>



やまとや
大和屋 富山南店 / ギャラリー Sen
種類豊富な木炭焙煎コーヒー豆と暮らしを彩る和雑貨

☎ 076-491-0045
📍 富山市布瀬町南2-1-2
🕒 10:00 ~ 18:30
📺 木曜 休 40台
🌐 <http://yamatoya-sen.com>



アルパカコーヒー
CoffeeBeans & Muffin **Alpaca Coffee**
丁寧に焙煎された豆とマフィン
ほっこりとコーヒータイムを

☎ 076-482-2117
📍 富山市婦中町下坂倉1-23
アルパカ倉内
🕒 11:00 ~ 18:00 休 3台
📺 土・日曜、祝日 ※不定休有
🌐 <http://alpaca-coffee.com/>



dripper

01 ハリオ ドリッパー&ポットセット
コーヒーをすぐ始めたい人におすすめの円錐型の有田焼陶器ドリッパーとポットのセット。陶器は保温性が高く、お湯が冷めにくい。※ペーパーフィルター 40枚、メジャースプーン付き[税込3,240円 / CELL COFFEE ROASTERS]

02 TORCH ドーナツドリッパー/コーヒーサーバー「ピッチャー」
逆円錐形の角度や抽出の穴、内側壁面に段々を付けるなど、飲み心地のよいコーヒーの抽出にこだわったドリッパー。
[ドリッパー税込2,484円、サーバー税込2,376円 / Alpaca Coffee]

03 TORCH マウンテンドリッパー/コーヒーサーバー「ピッチャー」
しっかり濃いのに重くない、スッキリした飲み心地を目指したドーナツドリッパーの1〜2人用。
シンプルなデザインが好印象。
[ドリッパー税込2,376円、サーバー税込2,376円 / Alpaca Coffee]



04 RIVERS フレンチプレス
一度に4人分のコーヒーを手軽に入れることができるフレンチプレス。メモリもしっかり付いて使いやすい。※メジャースプーン付き
[税込4,320円 / CELL COFFEE ROASTERS]

05 RIVERS ウォールマグデミタ (マグ) / マイクロコーヒードリッパー
小さくて軽量なのに350mlの大容量で冷めにくい、持ち運びも便利なタンブラー。メッシュフィルターのドリッパーもセットできる。[マグ 税込832円、ドリッパー 税込756円 / CELL COFFEE ROASTERS]

06 ハリオ V60オリブウッドスタンドセット
オリブウッドを使用したドリッパースタンドとドリッパーセット。ナチュラルなデザインで、インテリアとしてもおすすめ。
※メジャースプーン付き[12,000円 / 大和屋]



コーヒーのための道具。

NICE SPACE & COFFEE Enjoying your time.

文庫本を一冊、カバンに入れて
いつものカフェへ。

March 2015

TOYAMA, TAKAOKA, UOZU

絶景を望む 海沿いのカフェ



「日本の渚百選」にも選ばれた雨晴
海岸を望む『雨晴ベイサイドカフェ』。
晴れた日は湾越しに、雄大な立山連邦
が姿をみせる。船好きのオーナーが
船内をイメージして造った店内は、
シャンデリアや舵といった客船を思
わせるインテリアが魅力。半地下と
1階フロア、半2階に分かれた吹
き抜け空間も特徴的だ。サイフォン
で丁寧に淹れられるコーヒーは、オ
リジナルブレンドのほか2種類。
香り高いコーヒーと絶景が堪能で
きる、贅沢な時間を楽しみたい。

あまはらしベイサイドカフェ
雨晴Bayside Cafe

☎ 0766-45-0040
☒ 高岡市太田5345-4
☒ 10:30~18:30 ※4月~10月は10:30~19:00
☒ 火曜、第2・4水曜
☒ 12台
☒ カウンター4人、テーブル28人



コーヒーが飲みたくなったら、日常をそっと抜
け出して、あのカフェに行こう。おいしいコー
ヒーと素敵な空間が、きっと心にも休息を与
えてくれる。さあ、カフェ時間をたのしもう。

のみごこち、いろいろ。

01 Rorstrand Mon Amie マグカップ
スラット背の高く、取っ手のない、北欧・ロール
ストランド社のマグカップ。ブルーの花柄模様
が愛らしい。(3,500円 / SUKENO)

02 iittala Sarjaton
イッタラの伝統を尊重しつつ、自由な発想と柔
軟性が特徴のシリーズ“サルヤトン”。編み込み
模様がポイント。(3,000円 / ACTUS)

03 ナタリー・ドゥ・バスクエ マグカップ
80年代を代表するデザイナー集団“メンフィス”
創始者の一人、ナタリー・ドゥ・バスクエのテキ
スタイルマグカップ。(1,800円 / SUKENO)

04 MAISON BLANCHE シェルストレートマグカップ
水鳥をモチーフにしたブルー・グリーンの爽やかな
マグカップ。使うたびにコーヒータイムを華やか
に彩ってくれる。(950円 / AZURE)

05 aoba マグカップ
長崎県の波佐見焼の瑞々しい青葉をイメージし
たマグカップ。コーヒーをたっぷり飲む少し大
きめのサイズ。(1,800円 / AZURE)

06 KINTO TIME マグ
アメリカンヴィンテージを思わせるデザイン。ぼつ
とした形状で、艶のある釉薬と素焼きのような
ツートンが特徴。(1,400円 / ACTUS)

アクタストヤマ
ACTUS Toyama ライセンスショップ

丁寧な暮らしを提案する
ハイセンスなインテリアショップ

☎ 076-466-2000
☒ 富山市婦中町宮ヶ島312-1
☒ 11:00 ~ 19:30
☒ 第3水曜 ☒ 45台
☒ <http://toyama.actus-interior.com/>



スケノ
for your ambient SUKENO

居心地のよい暮らしがここに
家具と建築のプロフェッショナル

☎ 0766-25-4190
☒ 高岡市三女子127
☒ 11:00 ~ 19:00
☒ 水曜
☒ 12台
☒ <http://www.sukeno.com>



アジュア
AZURE

自分だけのお気に入りを探しに
可愛さがギュッと詰まった雑貨屋さん

☎ 076-434-9333
☒ 富山市茶屋町7279-1
☒ 10:00 ~ 20:00
☒ 第2・3火曜 (祝日の場合は営業)
☒ 8台
☒ <http://www.azure-site.com/>



人の心を捉えて離さない 西洋骨董と珈琲の館

西洋アンティーク好きのオーナーさんがコッソリと蒐集したテーブルや椅子、ランプに囲まれてコーヒーを愉しむことができるお店。
1900年代前半のガラスの照明やゆっくりと時を刻む時計など、美しいアンティークの数々が店内を飾る。本物だけが醸し出す濃密で優雅な雰囲気は、どこかコーヒーの味わいいにも通ずる。アンティーク好きはもちろんだ、そうでない人も、この空間でお茶する喜びは体験する価値がある。

ろくぞう

アンティーク・コーヒー 六蔵

☎ 0765-23-6330
☒ 魚津市北鬼江2-17-10
☎ 10:00 ~ 20:00
☎ 水曜 休 8台
☎ カウンター 4人、テーブル30人
☎ <http://www.antique-rokuzo.com/>



「ショートケーキ (税込 300 円)」 「ブレンドコーヒー (税込 500 円)」。

気に入ったアンティークがあればオーナーさんに相談を、購入も可能。

おいしい珈琲とDIYを楽しむ 街中リノベーションCAFE

建築士の資格を持つ女性オーナーが、築50年の木造住宅をリノベーションし、2014年12月にオープンしたばかりのカフェ。コンセプトは「DIYを楽しむカフェ」。日本家屋のノスタルジックな懐かしさを残しつつ、ちょっと手を加えることで格段に快適に、おしゃれな空間になっている。DIYグッズのショップも併設されており、DIYにまつわる相談も気軽に受け付けてくれる。お店オリジナルブレンドのコーヒーを片手に、カフェから自分流DIYのヒントを見つけよう。

シンクディーアイワイカフェ
think.DIY CAFE

☎ 076-464-5545
☒ 富山市旭町3-6
☎ 11:00 ~ 18:00 ☎ 水・木曜 休 4台
☎ テーブル6人、座敷・小上がり6人
☎ <http://thinkdiycafe.com/>
☎ think.diycafe@iaa.itkeeper.ne.jp



「季節のケーキ (税込 400 円)」と「think.DIY CAFE ブレンド / マグカップ (税込 400 円)」。

同じ建物内にあるDIYの材料や道具が並ぶショップ。情報収集の場としても魅力が多い。

梨畑の絵本カフェで 豆をぐりぐり挽いてみる

呉羽丘陵の坂の途中にある『Anno』。絵本作家・安野光雅の世界観そのまま表現した店内は、壁や椅子、照明までもオーナーが500日かけてすべて手作りしたもの。寒い季節は薪ストーブの炎を眺めながら中でゆっくり、気候が良くなればテラス席で過ごすのもおすすめ。お手本に習って自分でコーヒーを淹れる楽しみがあるのもこの店の魅力だ。近くで養鶏している卵を使ったハンバーグとケーキも絶品なので、あわせてどうぞ。

アンノ

峠の茶屋 Anno

☎ 076-482-4344
☒ 富山市茶屋町1025
☎ 11:30 ~ 18:00 (LO17:00)
☎ 月曜、祝日
☎ テーブル20人
☎ 5台



おいしいコーヒーを飲みたいなら、自分で豆を挽くところから！

タンザニアコーヒー & 黒ごまシフォンケーキ「お得なデザートセット (950 円)」。

町屋でホッとひと息、 北陸初のノージーコーヒー。

明治39年に建てられた土蔵造りの町屋が、昨年9月コーヒースタンドとして生まれ変わった。古さをあえて見せているため、どこか懐かしく落ち着いた雰囲気が漂う。この空間で味わいたいのが、コーヒー豆の生産国や生産処理方法などが明確で一切ブレンドされていないシングルオリジンコーヒーと、銀座松屋内のケーキ屋「ル・スル」監修のシュークリーム。北陸初登場の「ノージーコーヒー」とシュークリームの稀少な美味しさにも癒される。

コンマコーヒースタンド
COMMA, COFFEE STAND

☎ 070-5465-0993
☒ 高岡市小馬出48-1
☎ 10:00 ~ 18:00、金・土・日曜 10:00 ~ 21:00
☎ 火曜、第4月曜 休 テーブル15人
☎ 1台 (近隣に無料駐車場有)
☎ <https://www.facebook.com/commacoffeestand>



高岡の卵など新鮮な素材にこだわった手作りシュークリームとコーヒーのセット (630 円)。

コーヒーはゆったり寛ぎながらイートイン、気軽にテイクアウトもできる。