

国民生活に被害を与す  
 格差社会、あらゆる面々  
 物事が進み、さらにその  
 進展は速にいかい離れて  
 いるといわれる、地方に  
 とって不況の波はほんま  
 我々も苦しめて、そのが  
 現況だ、原油高騰などを  
 原因として物価高騰が上  
 昇し、加之、税制改正に  
 なる負担増、これをかん  
 がらんと、消費動向が飛  
 躍的に伸びることは予想  
 し難い、瀬智川は江戸時  
 代から宿場町として栄え

# 新規開店 こだわりの店 自慢の商品

てきた商人の姿、時代の  
 的要素の端にたまたま  
 様々な店へり、店舗展  
 開が盛んになってきた。  
 1992年、瀬智川市内には  
 専門店が相次いで開業し  
 ている。その中には  
 不況という逆境にあつて  
 も、これを好機ととらへ  
 るる、専門知識と高い技術  
 力を生かすから店に定着し  
 ていこう、こだわりの愛  
 物と自慢の商品を紹介す



中ったりとくつろぎの時間が楽しめる店内

## 豆本来の味を引き出す うまいコーヒーが楽しめる店

### 自家焙煎珈琲 プリユッケ

昨年月に創業、昨年  
 を迎える須賀川市四軒  
 56の1、自家焙煎珈琲  
 プリユッケ。店主本人  
 店志、嵐舟の由来に  
 の有名な嵐舟大のし

「豆」(種)を主と  
 2)豆は、現代の日常生  
 活に入り、外で、コー  
 ヒーと地元民の嗜好は  
 して、着実に顧客を増や  
 して、い

「豆」(種)を主と  
 2)豆は、現代の日常生  
 活に入り、外で、コー  
 ヒーと地元民の嗜好は  
 して、着実に顧客を増や  
 して、い



こだわりのコーヒーを入れる職人と妻の様子さん

ノウハウと技術を高め  
 創業は平成18年10  
 月、  
 プリユッケの種は厳  
 選された18種類のコー  
 ヒーを好みにブレンド  
 する。1種類の豆(深い  
 せん、奥野、備前)を  
 用い、中煎り、中深煎り、  
 深煎りと自ら焙煎する  
 を、おすすめは中煎りの  
 フリユッケブレンド  
 550円、  
 良い豆をじっくり焙と  
 いうこだわりが、日本  
 全国でも10軒しかない  
 と評価される、店内  
 焙煎機を導入、横着ん

の技術がこれを使い、  
 鮮度の良い豆をつり  
 と焙煎する豆が本  
 加、使を定めてから  
 持つてくる味を引き出  
 せている。欠点の少  
 調製するのみならず  
 出、自前からの注文  
 なる、手抜きは一切な  
 い姿勢が、まじりこ  
 け、ハロの豆が、こ  
 れ、の、の、の、の、の、  
 え、の、の、の、の、の、  
 れ、ま、の、の、の、の、  
 だ、つ、た、人、に、の、  
 と、評、は、る、と、店、  
 て、は、く、る、の、時、間、を、満  
 75、さ、さ、さ、さ、

掲載誌：あぶくま時報  
 平成20年新年号第2部表紙  
 平成20年1月1日発行号