掲載誌：Newボイス朝日 No. 281 2007年6月1日号

とっておきの場所 とっておきのお店

04

自家焙煎珈琲（コーヒー）ブリュッケ

■今回ご紹介するのは、須賀川市に半年前にオープンした自家焙煎（ばいせん）コーヒーのお店「ブリュッケ」。販売している自家焙煎のコーヒーを、お店でも楽しめるようにカフェも併設。オーナーの橋本さんご夫妻が、一杯のコーヒーや豆に注ぎ込んでいる情熱を存分に味わえる、コーヒー好きにはたまらないこだわりのお店です。■

「毎日飲むものだからこそ良いコーヒーを選んでいただきたい。良いコーヒーとは、欠点豆のハンドピック、適正な焙煎、焙煎したての新鮮さ、という3条件を備えているものです」と、オーナーの橋本さんは語ります。

須賀川市出身の橋本さんは、お店をオープンするにあたり、東京都台東区の自家焙煎コーヒーの店「カフェ・バッハ」でコーヒーの知識や焙煎技術を習得しました。カフェ・バッハのオーナーは、コーヒー生産国と消費国40数カ国を視察し、40年ほど前に自家焙煎コーヒー店を開店し、2000年の沖縄サミット首相晩餐（ばんさん）会では各国首脳をもてなしたというコーヒー業界では知る人ぞ知る存在です。

ブリュッケで販売されているコーヒーは、仕入れた生豆の状態でトレーに広げ、虫食いや形の悪い豆、発酵した豆を一粒一粒手で取り除く作業を3回繰り返し、焙煎後にもさらなる検査をします。この欠点豆が、コーヒーの雑味の元となるので、良いコーヒーのためには絶対に欠かせない作業なのです。

「コーヒーを飲むと胃がむかつく、重くなる」という原因のほとんどは、酸化した豆なので、ここの豆はとにかく鮮度にこだわり、毎朝焙煎し、焙煎したての新鮮なもののみを販売しています。コーヒーが苦手という方にこそ、一度ここのコーヒーを飲んでもらいたいと橋本さんは言います。

浅煎りから深煎りまで19種類もの豆を扱っているので、まずは中深煎りで、一番人気のブリュッケブレンド（¥450）を。濃厚な香りがカップからわき上がり、店内を包み込みます。香り高く色も濃いのですが、全く苦みも渋みも感じられず、その上冷めても酸味を感じない、いつまでもおいしい本物のコーヒーが実感できました。

カップは、焙煎の種類やコーヒーのイメージに合わせて選んでいて、誰が何を飲んでいるのかが一目でわかるようになっています。それは、注文したコーヒーとは別に、小さなカップでコーヒーがサービスされるのですが、カップの種類を変えることで、飲んでいるコーヒーとは別の焙煎のものを出すことができ、いろんな種類を試してもらいたいというオーナーの心配りから。

濃厚なクリームに負けないコクのあるコーヒーと一緒にいただくアイシュペンナー（ウインナーコーヒー¥600）も自慢のメニューです。

コーヒーのお供にいただくトーストは、ご近所のたまきやのパンを使用。香ばしく焼き上がったぶ厚いトーストには、地元の柳沼果樹園でブルーベリーと砂糖のみで作られた、プレザーブスタイルのジャムがたっぷり。

コーヒーといえばブリュッケと言ってもらえるよう、大切な人にプレゼントするならブリュッケのコーヒーだと言ってもらえるよう、毎日心をこめて豆を焙煎し、一杯ずつ丁寧にコーヒーを入れています。

そんなオーナー夫妻のコーヒーに対する情熱や愛情がぎゅっと詰まったこのお店で、お気に入りの一杯と出会っていただきたいです。

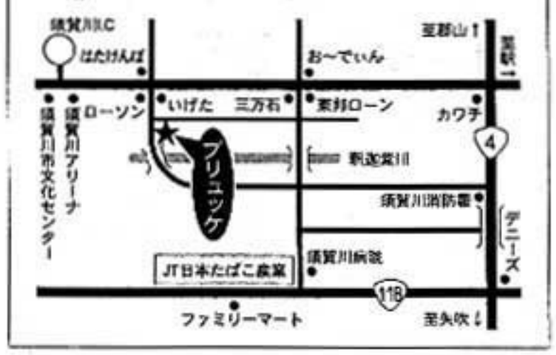
※毎週火曜日休みが基本ですが、ほかにも休みの日があるので、電話やホームページのカレンダーなどでご確認ください。

※価格は税込み。

▶これからの季節はアイスコーヒー（¥500）もおすすめ。▼¥2000からギフト用の詰め合わせもできます。

自家焙煎珈琲 ブリュッケ

- ●福島県須賀川市西川町56－1
- ●Tel&Fax 0248（75）3784
- ●10：00～19：00
- ●毎週火曜定休

（ほかにも休みの日あり、要確認）

http://www.kaffee-brucke.com/