



産地と鮮度にこだわる
自家焙煎のバイオニア

ヒロコーヒーエンタイン

ヒロコーヒー本店

江坂 | 付録MAP=P.16 ②

品質や味だけでなく、環境や人権に配慮したサステイナブルコーヒーにもこだわり積極的に扱う名店の創業地。レンガ造りのレトロな店構えが特徴で、数ある系列店のなかでもコーヒーをサイフォンで抽出するのは本店だけ。かつてはここで焙煎も行っていたが、現在は伊丹いながわ工房で一括して行っている。4機の焙煎機で専用ロースターが世界から選りすぐった30種以上の豆を焙煎し、当日中に出荷。店で使用するのは焙煎後8日以内の新鮮なものだけだ。

〒06-6380-1055 / 吹田市広芝町9-19 / 7:30~22:30 (L022:00)
日曜・祝日は9:00~22:00 / 無休 / 42席 / 一部席喫煙可 / 地下鉄御堂筋線・北大阪急行江坂駅7番出口から徒歩3分

創業以来深い舌みが人気のストロング・ブレンドは1カップ470円。自家製パンのサンドイッチなどは常時数種類が揃う。濃厚なチョコケーキの大黒柱410円などスイーツも人気



ブレンドほか、
シングルオリジンの
コーヒー豆も販売！



コーヒービーンズ チョコ ミックス 378円 (左)、オーガニック・ブレンド いながわ 100g 540円 (右)

大塚 今昔コーヒー・ジン

2

自家焙煎の名店

こだわりの
自家焙煎 I

日本にサードウェイブが訪れるずっと前から、コーヒーをこよなく愛する自らの信念に基づき、自家焙煎を続けてきた2社の名店を紹介。専属ロースターによる味わい深き一杯をぜひ。

