

品数の豊富さや近年さまざまな賞を受賞するクオリティーの高さなど、コーヒーのみならずその商品力にも注目が集まる「ヒロコーヒー」のお菓子。伊丹いながわ店に併設された「いながわケーキ工房」では、約33種類の生菓子と25種類の焼き菓子が製造されている。

代表取締役社長の山本光弘さんが考えるヒロコーヒーに合うお菓子は、バター風味がしつかりとしたリッチな味わいのもの。「開業以来、当店は深煎りのコーヒーを主軸としてきました。そのため、ふわふわのスポンジや軽い生クリーム、酸味のあるフルーツは合いません。チーズケーキもコーヒーと相性のよいお菓子ですが、軽いスフレタイプや酸味のあるレアタイプは合わない。だから当店ではスポンジ系はイチゴのショートケーキ1種類のみ、また多種類揃えるチーズケーキもベイクドタイプを中心としています」

開業当初はお菓子を仕入れていた同店が、現在のように製造を本格化させたのは「手をかけることがお客様への最大のおもてなし」と考えたからだ。「自店で作ることで安心・安全面はもちろん、よりヒロコーヒーに合う味を開発できます。また、お菓子専門店ではないからこそ利益に対しても寛容になることができ、制限がない。たとえば当店の素材は鳥取県大山から仕入れるノンホモの生クリームやアルギンを飼料に育てた三重県鈴鹿の卵など、採算度外視で使用しています。そんな同店が導入を進めているのが、ヒロコーヒーと同様に環境に配慮した製菓素材だ。「環境配慮型のサステイナブル」を基本理念として取り組む会社として、お菓子も一部レインフォレスト認証のカカオを使用したチョコレートを使っています。このような活動はもはや使命。今後ヒロコーヒーとお菓子を楽しんでいたただ中でサステイナブルの認知を広げていきたいですね。その確かな味や地道な活動の甲斐あって、現在休日には1000人を集客し、月商1500万を達成。ますます目が離せない一軒だ。

## 「お菓子は“おもてなしの心”を表すツール。また“サスティナブル”を広める役割も」



ヒロコーヒー 伊丹いながわ店

- 住所 / 大阪府伊丹市北伊丹5-15-1
- TEL / 072(775) 1030
- 営業時間 / 8時～23時
- 定休日 / 無休
- 坪数・席数 / 267坪(うちカフェ70坪)・100席
- 客単価 / 680円
- URL / <http://www.hirocoffee.co.jp/>

### ヒロコーヒー 山本光弘氏



「ヒロコーヒー」代表取締役社長。1977年、18歳で創業。早くから自家焙煎に取り組む。現在では大阪近郊に15店舗を展開し、世界15ヵ国40種類の豆を取り扱う。なかでも環境配慮型の「サスティナブルコーヒー」を基本理念とし、熱心に取り組んでいる。

036



ストロングコーヒー  
450円

「ハードチーズケーキ」は、シュウレ生地の上に、クリームチーズとプロセスチーズの2種類を合わせた生地を流して低温で時間をかけて焼き上げた定番商品。深煎りのマンデリンをベースにした「ストロングコーヒー」と好相性、苦味の少ない厚みのあるコーヒーの味わいが、濃厚なチーズケーキによく合う。



ハードチーズケーキ  
300円



シャパドン  
480円

大黒柱をイメージした同店の定番ケーキ。酸味のあるフランス産のガナッシュとベルギー・ペルコラテ社製のレイフォレスト認証のカカオを使ったクレープチュール、クセのないベネズエラ産の3種のチョコレートのガナッシュを重ね、チョコレートの複雑さを出した一品。チョコレートの香りが特徴的なブラジル・ボタニカ農園の「シャパドン」とマッチする。



大黒  
380円



いながわブレンド  
450円

焼き菓子を割ると、中からチョコレートが流れ出るフォンダンショコラをイメージし、なめらかな口溶けを追求したケーキ。焼成を火が通るぎりぎりに抑え、目指す口溶けを実現。コロンビアとグアテマラ、メキシコをブレンドした「いながわブレンド」の香り高さがチョコレートの味わいに負けて寄り添う。



フォンダン  
430円

# Coffee & Sweets