



1 | コーヒーコンシェルジュが丁寧に接客。 2 | プレンドコーヒーは「オーガニックブレンド」1種のみ。そのほか、「ゲイシャ」のオーグションコーヒーやCOE入賞商品、契約農園のコーヒー6種が登場。 3・4 | 各豆は洗ったコーヒー粉を瓶に詰め、香りを演出するように、また、豆の見た目も比べてさせてくれる。 5 | 北海道産クリームチーズとマスカルポーをふんだんに使った濃厚な「チーズケーキ・プレジデント」3号650円(右上)、4号1300円(左上)、スペインの総土菓子アレンシシ、バターの濃厚な香りゲクになる「バスカ」(手前)は5種の味が、写真とは逆タチオペーストを練り込み、イタリア産チェリーのコンフィを閉じ込めた「ビスターシュ」850円。



HIRO COFFEE

百貨店の顔、デパ地下から
スペシャルティコーヒーを発信!

ヒロ・コーヒー



6 | ミルクと合わせるコーヒーの需要も考慮し、エスプレッソマシンも導入。抽出の安定性からラコルテを採用した。 7 | ヨーロッパやアメリカではすでに親しまれているアイルランド製の「マルコ」の結露器(代理店・メタジャパン)は関西初の導入品。シンプルでスタイリッシュなファームが目目を惹く。 8 | 小なつのコーヒーポットを利用し、一気に6杯抽出。「見えるリッパ」のコンボから、一番目立つコーナー部分でパフォーマンス。20gの粉量で190ccを抽出。 9 | ドリップは常時5種類を用意。280円〜。エスプレッソドリンクはエスプレッソとカフェラテ、アメリカノの3種類。その他、「モカ・フローズン」といったフローズンベリレッジも3種類用意する。 10 | 「ツリーテラス」の様に置けるスペースとスタンディングスペースが点在する。



HIRO COFFEE

代表取締役
山本光弘さん



旬とテラワールを
テーマにした生鮮食品のような
コーヒーを広めたい

「阪急うめだ本店への出店における意図やコンセプトなどをお聞かせください。」

千里阪急や西宮阪急など、各地の阪急百貨店の催事で今までご好評いただいていたスイーツを主軸に、地下1階食品売り場のスイーツコーナーとフードコーナー「テラス」に出店させていただきました。

スイーツコーナーのテーマは「コーヒー」とスイーツのマリアージュ。とはいえ、当店の顔はやはりコーヒー。そのため、売り場にはスイーツと共に、コーヒー豆の量り売りコーナーを設けました。ブレンドはオーガニックブレンド1種類のみで、あとは全てシングルオリジン。COE(カップ・オブ・エクセレンス)入賞商品と社内のテイスターによる複数カップピングにお

いて性能評価の高い(80点以上)高品質の豆だけを8種類に絞り、取り扱っています。百貨店といえば、一日で何万人もお客様が訪れる大きなマーケットです。そして客層も幅広い。そんな中において一般的に人気のブレンドコーヒーを1種類にし、シングルオリジンを主軸にしたのは、専門性をもたせたかったこと、そしてなによりもシングルオリジンのコーヒーの風味を消費者の方々に知っていただきたいからです。そして、本物のコーヒーを知っていただきたいうえでコーヒーマーケットに対して様々な問題を投げかけたかったことでもあります。

また、当店のコーヒーといえば、サステイナブル(持続可能な認証)コーヒーで、今回も全てサステイナブルコーヒーなのですが「サステイナブル」を

前に出さず「シーズナリティ(旬)とテラワール」をテーマとしています。これは、収穫から1年以内のニュークランプの中でも、入港3カ月以内の新鮮な生豆に限定し、農園や畑単位で異なる鮮度の高いコーヒーを味わっていただくのも。もちろん当店17店舗全てで新鮮な豆を使い、旬を意識した企画も行ったことがあります。シーズナリティ(旬)をメインテーマとしたのは今回が初めてです。みずみずしく風味豊かな新鮮なコーヒーをより多くの人に知っていただきたいと考えています。

一方「テラス」のコーヒーはスタンドは「見えるドリップ」がコンセプト。昨年、欧州を視察した際、マルシェで見たコーヒースタンドをヒントにしています。1日300杯以上出するため、スタッフはコーヒーポットを二つ持ち、いっぺんに6杯ものコーヒーを一度に抽出します。そのパフォーマンスも楽しめるという運動性

で、コーヒーをワインのように楽しむ新しい楽しみ方を提案できたらと思っています。

「ヒロコーヒー」が地下1階の食品売り場に「スイーツとコーヒーのマリアージュ」をテーマとした専門店とドリンクスタンドを出店した。

スイーツはスペイン郷土菓子のアレンジした「パスカ」をはじめ、コーヒーとの相性を考えて開発した焼き菓子を中心。また、豆売りのコーヒーはシングルオリジンを主軸とし、入港3ヶ月以内の生豆を使う「旬」を前記。

一方、ドリンクスタンドではドリップコーヒーを中心に、エスプレッソドリンクも用意。一度に6杯のドリップコーヒーを抽出するパフォーマンスが人気を集めている。

ヒロコーヒー

住所/大阪市北区角田町8-7
地下1階 食品売場内
TEL/06-6361-1381
営業時間/1月6日以降
日曜~木曜10時~21時、
金曜・土曜10時~21時、
(12月24日までは全日10時~21時、
12月25日~1月5日までは変動あり)
定休日/不定休
坪数/スイーツ1坪、
コーヒースタンド1坪
客単価/スイーツ1500円、
コーヒースタンド300円
URL/
<http://www.hirocoffee.co.jp>

