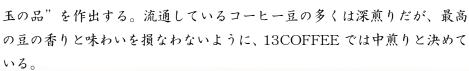


%焙煎スペシャルティコーヒー(13COFFEE)

「優しいコーヒーを作りたい。それは、ロ に入れたときにホッとするような、心地よい 甘さと果実感、そして余韻が感じられるコー ヒーです」とマスターの阿部文彦さん。ここ は東松山市、13 (じゅうさん) COFFEE の店内。 ケニア、コロンビア、グアテマラ... 阿部さ んによれば、「スペシャルティコーヒー」と は、栽培者や品質管理、流通過程が透明なコー ヒー豆のことで、世界中の豆の5%程度しか ないそうだ。

その貴重な豆を、1年がかりで導入したオ ランダ・GIESEN 社製の焙煎機に投入し、 火力・回転数・排気を繊細に調節しながら"珠



店名の「13」は、阿部さん自身や2人のお子さんが13日生まれであったり、 ペットの亀の甲羅が13枚であったりと、特別な数字。ロゴマークも亀で、 コーヒー豆を模した甲羅の数ももちろん13枚。所沢出身の阿部さんと桶川

出身の幸絵さんご夫妻が東松山から発信する本格 派のコーヒー文化。埼玉のコーヒー好きなら無関 心ではいられない。







■ 13 COFFEE

代表:阿部文彦・幸絵

店舗: 〒 355-0036 東松山市下野本 872-2

Instagram: 13 coffee.service (武蔵野銀行東松山支店取引先)