

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

④9

自家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、口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、流通过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“珠玉の品”を作出する。流通しているコーヒー豆の多くは深煎りだが、最高の豆の香りと味わいを損なわないように、13COFFEEでは中煎りと決めている。

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：13coffee.service

(武蔵野銀行東松山支店取引先)