

萩の味珈琲 井上勝を商品開発

長屋門珈琲カフェティカル 小川 真綾さん

萩市土原にある家族経営の喫茶店「長屋門珈琲カフェティカル」。小川真綾さん(2023年12月放送の「華夷弁別」で紹介)は、両親の背中を追いかけてながら日々、焙煎や抽出の技術を磨いてきた。このほど発売した「萩の味珈琲 井上勝」の商品開発を担当するなど、存在感を示しつつある真綾さんを訪ねた。

「萩の味珈琲 井上勝」という商品名は、萩駅・東萩駅の開業100周年を記念して、店がある土原の出身で「鉄道の父」と呼ばれる井上勝にちなんで名づけた。「井

上勝のレールのように真っ直ぐな人生と、芯が通った人柄をイメージして味を考えました。芯の通った酸味と輪郭がはつきりした味わいにするため、ホンジュラス産の豆を異なる焙煎度合いでブ

レンドした」という。

父の成さんは東京の名店「バツハ」で修行した後、夫婦で店をオープン。日常の中で美味しく安心なコーヒーを提供したいと、先祖が暮らした萩の地を選んだ。店で提供するコーヒーはペーパードリップで淹れる。豆を買った人が、自宅でお店の味を再現しやすいようにという思いからだ。創業以来の常連も多く、真綾さんの淹れたコーヒーを「お父さんとお母さんの良いところを合わせた味」と誉められることも。焙煎や抽出の技術は両

親の背中を見て学ぶスタイルだが、焙煎家がひしめく東京の勉強会などに参加し、業界のトレンドを吸収するのは真綾さんの得意分野。学生時代に廃棄物コンサルタント会社でアルバイトした経験が生きている。

現在の目標は「日本人が得意とする旨みや苦味を生かした自分の味」を確立すること。「生産でも消費でも世界につながっているコーヒー文化を萩から発信できれば」と夢を語る。



小川 真綾さん

1990年萩市生まれ。萩光塩学院高校を卒業後、東京の大学で環境問題を専攻。帰郷後、両親が営むコーヒー店を手伝いはじめ、9年目を迎える。先月発売した「萩の味珈琲 井上勝」の商品開発を担当。趣味は読書。

長屋門珈琲カフェ・ティカル

「自家焙煎」に特化した店としては山口県の草分け的存在。ベーカリーでパンを買うように、日常に馴染んだコーヒーの提供を目指し、毎日5〜6種類の焙煎を行っている。

萩市土原298-1 ☎0838-26-2933

営業時間：9時30分～18時(日祝は17時まで)

定休日：月曜日

萩まちじゅう博覧会

スタンプラリー開催中

現在開催中の萩まちじゅう博覧会の関連企画として「萩まちじゅうスタンプラリー」が始まった。

博覧会のプログラムと合わせて市内の店舗や施設を巡る企画。参加スポットにあるスタンプを集めるとプレゼントがもらえる。スタンプカードは、

博覧会のプログラムに参加するか、スタンプラリー参加店舗・施設を訪れて入手する。スタンプには、博覧会のプログラムに参加すると押してもら

える「プログラムスタンプ」(プログラムの番号が入ったスタンプ)と、スタンプラリー参加店舗施設で押せる

「お店スタンプ」(いろいろな「顔」のスタンプ)の2種類がある。集めたスタンプによって応募できるプレゼントの内容が異なっているのに注意。

応募期間は11月30日(日)まで。問い合わせは、萩町住博覧会実行委員会事務局25・3290(萩まちじゅう博物館推進課)へ。

■参加店舗・施設
萩明倫学校／萩博
物館／松陰神社宝
物殿至誠館／萩ぶ
ん亭／本と美容室
萩店／中村船具店
むらやカフェ／喫茶
K u R a
P a z a p a
C O F F E E B O
Y 萩店／そらいろ菓
子店／晦事(コトコ
ト)／割烹 千代／農
産物加工販売所 つ
じ／余 白
y a m a m i c h
i 食堂／ポートサン
スタンド／大屋窯／

萩城下町ビル
M U R A T A
p a t r a c a f e
／珈琲館しおさい
うまいもん処 た
ま／手打蕎麦さ
のこしかけ／重富文化
堂／y u Q u r i
／萩市観光案内所
／俣宿 天十平／道
の駅萩往還／道の駅
さんさん三見／道の
駅あさひ／道の駅ゆ
とりパークたまがわ
と(順不同)

シリーズ 華夷弁別

— 若者たちの挑戦 —

華夷弁別とは中国から来た言葉で、吉田松陰は弟子たちに「その地でがんばればそこが中心となる」と教えた。番組では、萩阿武地域で活躍している人に密着取材。

放送時間：月曜～日曜 午後7時～ほか