



コーヒーの 美味しい関係

Loves Coffee

大好きな人も
苦手な人も
試してみたくなる
コーヒーの美味しい飲み方の提案。
今年の秋は、
ほろ苦いコーヒーの味わいに恋をする。



コーヒーと自家焙煎の 美味しい関係

COFFEE×ROAST

コーヒーの魅力はなんといっても心落ち着けてくれる香り。
中でも香り際立つ自家焙煎コーヒーを試してみよう。

北杜市
スペシャルティコーヒー専門店
増田珈琲館



パナマ コトワ
ダンカン農園
100g680円

【オススメしたいポイント】

・新入荷 ・有機栽培豆 ・特別仕様の精度の高い精製

【こんな味でした】

柑橘系の華やかな酸味と、しっかりしたコク、後味に感じる甘さのすべてがバランスよく味わい深い。程よい苦みがコクに変わる瞬間が感じられたよ。



店主 増田 明彦 さん

大切にしていること

生豆の品質を第一に厳選した豆を取り寄せ、高品質の生豆の香味、個性を自然に出すような焙煎を心がけています

コーヒーの魅力は？

香り、グッとくるコク、豆のバランスなど色々です。より個性的なものを取り扱って行きたいですね

PICK UP SPECIAL



ブレンド
ハチ岳
【焙煎】フルシティ

店から見える、ハチ岳をイメージして作ったブレンド。ほどよく、後味がすっきりする苦味と、芳醇な香りでの男性的な力強さ、女性的な美しさを表現。100g500円



常時20種類程のコーヒー豆を販売している店。風景を楽しみながら喫茶スペースもある。

DATA
☎ 0551-48-2239
📍 北杜市高根町清里
3545-6694
🕒 10:00~18:30
🌙 月曜 ※喫茶はCLOSEの時あり

自家焙煎 WEB 豆販売
喫茶

是非、お客様の声もお聞かせください！

甲府市
自家焙煎コーヒー豆店
ポプズ珈琲工房



コクと香りの
極上ブレンド
100g500円

【オススメしたいポイント】

・お店オリジナルブレンド ・香ばしくコク深い

【こんな味でした】

豆を挽いた時、淹れたときの香りの高さは格別。飲むとまるみを感じたほろ苦さが口の中に広がり、あとからほのかに漂う酸味が心地よい。



店主 大久保 武 さん

大切にしていること

焙煎は数秒で仕上がりが変わる世界。煎り上がり前後は耳をそばだて、タイミングを逃さないように細心の注意を払っています

コーヒーの魅力は？

ないと困るもの。コーヒーのない生活は考えられないですね。奥が深く終わりのない世界ですよ

PICK UP SPECIAL



ババニューギニア
【焙煎】シティロースト

芳醇な香りが特長のババニューギニア。全体的にバランスが整っていてマイルドな味わいなので、珈琲初心者にもピッタリ。100g550円



丁寧な焙煎で常連客の多いお店。オリジナルから季節ものまで、ブレンドの評判も高い。

DATA
☎ 055-254-8805
📍 甲府市朝日3-8-5
🕒 10:00~19:00 月曜・日曜・祝日

自家焙煎 WEB 豆販売

毎月オススメの豆の割引をしています！

富士吉田市
春木屋 富士吉田店



エチオピア モカ
イルガチエフェ
100g 600円

【オススメしたいポイント】

・希少価値が高い ・香り豊か ・力強い味わい

【こんな味でした】

優雅な気持ちにさせてくれる香りが◎。香ばしさ程よい苦み＆コクを感じながら、嫌みに感じない適度な酸味でスッキリ飲めるよ。



店主 清水 智春 さん

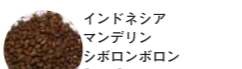
大切にしていること

コーヒーはフルーツであることを実感してもらいたい。旬の豆をお届けするため、鮮度を重視して焙煎しています

コーヒーの魅力は？

同じ産地・同じ農園でも全く違う生豆ができて、焙煎になること

PICK UP SPECIAL



インドネシア
マンデリン
シボロンボロン
【焙煎】フレンチ

なめらかな口当たり、厚みのある味わい、スパイスな香り、「これぞまさにマンデリン！」という高級豆。店主にマンデリンの最高峰と言わせる程。100g680円



世界でも5%に満たない希少価値の高いスペシャルティコーヒーを自家焙煎で販売するお店。

DATA
☎ 0120-241603
📍 富士吉田市下吉田3-19-12
🕒 9:00~19:00 無休
🌐 http://www.harukiya.com

自家焙煎 WEB 豆販売

産地にこだわったコーヒーを集めています！

好みの豆を選ぶ

コーヒーの基本は豆選びから。産地や生育環境、焙煎度合いによって大きく変わってくるコーヒーの味わい。まずは自分の好みを知るためにも、今オススメの豆をチェックしよう！

コーヒーは好きだけど、胃が痛くなっちゃう人に

カフェインレス ブラジル
オススメ焙煎：ミディアム

カフェインを99.99%カットしたヘルシーコーヒー。特殊技法で旨みは◎/100g450円



コーヒーが好きすぎてもっと深い味を知りたい人に

インド モンスーン
オススメ焙煎：フルシティ

一度味わえば忘れられない独特の香りを持った芳醇なコーヒー/100g479円



コーヒー、はじめてみようかなと思ってる人に

ブラジル ピーベリー
オススメ焙煎：ミディアム

適度な苦みと酸味を合わせ持つコーヒーはじめてにピッタリの豆/100g428円



コーヒーポット

細口で注ぎやすいH対応のフォーノコーヒードリップポット/1L1690円



ミル

コンパクトなのに実用的なハリオの手挽きミル/2520円



コーヒーサーバー

使いやすいシンプルなデザインのサーバー/700ml用570円



メジャースプーン

陶器製のかわいいメジャーカップ。すり切り1杯で約10g/252円



ペーパーフィルター

20個のウェーブがお湯の漏りを防いでくれるペーパー/50枚入252円



ドリッパー

内面のウェーブで味のブレを少なく淹れられるドリッパー/1512円

コーヒーの入れ方は使う道具によって様々。まずは、最も馴染みやすく、初心者でも楽しめるペーパードリッパーの道具一式を揃えてみては。

教えてもらったのは...

フレッシュロースター珈琲屋

フレッシュロースター コーヒー専門店

☎055-269-5695



自家焙煎
WEB
豆販売
喫茶

好みに合わせた焙煎が可能なコーヒー専門店。毎月10~13日はオトクなフェアも開催

DATA
📍 甲府市東部3-16-13
🕒 9:00~19:00 無休 20台
🌐 http://www.tonya.co.jp

プラスαを知る



フレーバーシロップ

コーヒーに甘さと香りをプラス。ラテにもピッタリのフレーバーシロップ。左からラズベリー、パニラ、ヘーゼルナッツ/600ml各630円



フレーバーコーヒー

焙煎するときにキャラメルやシナモン、果物などの香りをプラスした「香りを楽しむコーヒー」。全11種類/1パック100g入り各503円



ダング式
コーヒーバッグ

気軽に本格コーヒーを楽しむティーバッグ型。仕事の休憩に◎。写真はハワイコナNo1.ブレンドで全3種類/5個包600円・10個包1200円

コーヒーと ドリップの 美味しい関係

COFFEE × DRIP

コーヒーの美味しさを左右する淹れ方。
プロ伝言！美味しいペーパードリッパーの淹れ方を大公開！



琥珀色に透き通った色合いが出れば美味しく完成！



中央がくぼんだらドリッパーをはずし軽く加熱を



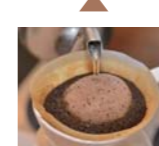
挽いた粉を水平にらし、真ん中にくぼみを作る



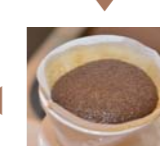
5投目以降は少しはやめに。8投目までに分量を注ぐ



中心から「の」の字を書くようにゆっくり巡らせる



2~4投目は少しずつゆっくり注ぐのがポイント。「の」の字を意識して！



30秒蒸らす。表面が膨らみペーパーの色が変わったら2投目を注ぐ

美味しいコーヒーを淹れるコツ

- ①湯は常に中心から外へ注ぐこと！
- ②お湯の温度は82~85℃が適温！沸騰したお湯をポットに移してから注ぐこと！
- ③淹れはじめから終わりまでの目安は3分~3分30秒
- ④1人分はコクを出すのが難しいので2人分がが良い

教えてもらったのは...

崎山 竜輔 さん (44)

さきやま りゅうすけ

カフェ・ブラドオーナー

名店「カフェ・パルマ」で修行し、店長兼焙煎担当を務める。00年、河口湖にカフェブラド(P18)をオープン。10年移転し現在に至る



コーヒー×NEWCOMERの 美味しい関係

COFFEE×NEWCOMER

コーヒーは今、スペシャルティコーヒーを楽しむサードウェーブ時代に突入。新しいコーヒー文化を楽しめる新店を紹介！



甲府
寺崎COFFEE

小さな窓の向こうに広がる こだわりのコーヒーの世界

豆の持ち味と焙煎方法、淹れ方の三重奏で奥の深いコーヒーの世界の入り口を教えてください。豆選びと丁寧な焙煎で、後味が爽やかなコーヒーは、ココロが味わえない至極の一杯。コーヒーの味わいを引き立てる手作りスイーツとともに、2階のカフェスペースで癒されて。



まろやかな
味わいに幸せ満開



こだわりの「淹れ方」

豆の魅力を最大限に感じてもらうため、ホットはフレンチプレス、アイスにはエアロプレスなどメニューごと違う淹れ方で提供してくれる



店主
寺崎 亮さん
コーヒー好きの両親の影響で豆選び・焙煎を独学で習得し昨年出店

COFFEE DATA

ラテ ノーマル 380円※ラージは450円

「豆の持ち味を凝縮したごまかしのきかない味」と、焙煎・ブレンド・マシンの全てにこだわり、精力を注ぐエスプレッソ。クリーミーなフォームドミルクの奥にコーヒーのこくをしっかりと感じる一杯

SWEETS DATA

マフィン 350円

現在6種類ある手作りマフィンは、コーヒーの味を際立たせるやさしい甘みが◎。ラテにはダブルチョコとクランベリー(写真右)がオススメ。コーヒーの種類にあわせてマフィンの味も変えて楽しんで

☎055-233-5055

④甲府市丸の内1-20-22
⑤火～金曜/11:30～19:00、土曜/11:30～22:00、日曜/11:30～17:00 ⑥月曜 ⑦なし
⑧terazakicoffee.com

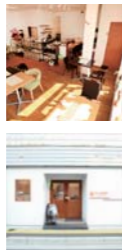
自家焙煎 豆販売 喫茶
アート



甲府
A-1coffee*

スペシャルティコーヒーに 絶対の自信あり！の新店

スペシャルティコーヒーしかおいていない珈琲専門店。スペシャルティに格付けされる豆の中でも特に良質な豆を厳選して取り揃え、ストレートからブレンドコーヒー(450円)まで楽しむことができる。やさしい陽射しに包まれる店内で、パスタやサンドイッチなど充実のフードメニューと本格コーヒーを楽しんで。



おいしさ
120点の組合せ

こだわりの「コーヒー豆」

コーヒーが苦手だったという店主が美味しいと感じるスペシャルティコーヒーだけを厳選してドリップしてくれる



店主
堀澤 考司さん
知人の影響でこの世界に。名古屋でのカフェ経験を経て、昨年出店

COFFEE DATA

グアテマラ 500円

今でも、「おいしくないコーヒーは飲めない」という店主が選ぶオススメナンバー1。スペシャルティコーヒーの品評会で毎年好評価を得ている農園産。華やかな酸味とコクのバランスが絶妙で飲みやすさピカイチ

FOOD DATA

アボガドベーコンサンド 750円

こんがりトーストしたパンに濃厚なアボガドとカリカリベーコン、肉厚トマト、シヤキシヤキレタスなどをサンド。食感と味わいのハーモニーは一度食べたらヤミツキになるはず

☎055-288-9147

④甲府市相生1-2-23
⑤11:00～19:00 ⑥月曜 ⑦あり

豆販売 喫茶 食事 アート

コーヒー× スイーツの 美味しい関係

COFFEE×SWEETS

コーヒーを何倍にも美味しくするスイーツ。ベストマッチングを知っていればコーヒーブレイクがもっと楽しくなるよ！

コーヒーとスイーツは
相思相愛の関係

「コーヒーとスイーツの関係は恋人同士に似ている」と言われることがある。相性のいい相手とはお互いを高めあうよね。コーヒーとスイーツの関係も同じ。幸せが10倍にもなるものはないも「相性」が肝心。そこで焙煎度合いによって違う最高の組合せを大公開。

中煎り

ミディアム	ハイロースト	シティロースト
ブランマンジェ	フルーツロール	ショートケーキ

中煎りの豆で淹れたコーヒーに合うスイーツの条件
★甘さ控えめ ★口当たりの軽い菓子 ★水菓子
★和菓子 ★フルーツたっぷり系 ★スポンジ系

深煎り

フルシティ	フレンチ	イタリアン
タルト	チーズフレ	チョコケーキ

深煎りの豆で淹れたコーヒーに合うスイーツの条件
★タルト・パイ系 ★チーズケーキ系 ★バター菓子
★クリームたっぷり濃厚系 ★チョコ系

SWEETS DATA

本気でおすすめ

インディアAPAA×和栗のモンブラン by カフェ プラド



そのまま食べても美味しい高級和栗を使った栗の風味豊かなモンブラン。1日で70個以上売れることも！/1個430円



苦みが爽快で口の中に広がる風味はスモーキー。力強いコクは他のコーヒーと比較しても随一/480円(ポット630円)

COFFEE DATA

1.2.黄色のチェアが目鮮やかな明るい店内。これからの季節はテラス席でゆっくりコーヒーをかたむけたい 3.レンガ造りの外観は青空によく映える



スイーツ&自家焙煎珈琲のお店 カフェ プラド

山梨女性好みの淹れたてコーヒーとベストマッチのケーキで至福の時間を

美味しいコーヒーとケーキを楽しむならココ！と地元から絶大な人気を誇るカフェ。コーヒーに精通している店主に好みを伝えればあなたにぴったりのコーヒーを選んでくれるよ。

DATA ④南都留郡富士河口湖町船津7424-1
⑤10:30～20:00(L.O.19:30) ⑥木曜

自家焙煎 豆販売 喫茶



コーヒーと アートの 美味しい関係

COFFEE X ART

見た目がカワイイと癒し度もテンションもあがる。

カワイイラテ、集めました♡



カフェラテ
480円

CAFE & BAR Paz
カフェアンドバーパズ

思考を凝らしたメニューと充実のドリンクを深夜まで楽しめる人気のカフェバー。こだわりのインテリアが時間を忘れさせてくれる異空間で飲むラテは格別。夜の食事のあとで、ゆっくり会話を楽しみたいときにぴったり。



info

★結婚式をはじめとする各種パーティも対応可※予算・内容応相談
★こだわりのカレーを使った「焼きチーズカレー(850円)」も絶品!

☎055-241-6882

📍甲府市上町275-2

🕒Cafe time/14:00~18:00.Bar time18:00~翌3:00 ⑧月曜 ⑨あり

喫茶 食事 アート



カプチーノ
600円

丸山珈琲 リゾナーレ店

マルヤマコーヒー リゾナーレ店

世界トップクラスのスペシャルティコーヒーが楽しめるお店。スタッフは全員ラテアートができるバリスタで、ラテ以外にフレンチプレスも楽しめる。ハケ岳の新鮮なミルクで仕立てたカプチーノはリゾナーレ店限定。

☎0551-36-6590

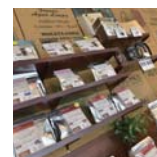
📍北州市小淵沢町129-1 リゾナーレハケ岳内

🕒8:00~19:00(季節によって異なる)

⑧無休 ⑨あり

🌐http://www.maruyamacoffee.com

自家焙煎 WEB 豆販売
喫茶 アート



info

スパとスペシャルティコーヒーで癒される1DAY SPAプラン
【カフェ・センシティ】1万3000円
La terra SPAのオイルトリートメント(60分)と丸山珈琲を楽しむよ
☎050-3786-0055(リゾナーレ予約センター)



カプチーノ
525円

QUE PASA CAFFE

ケバサカフェ

オシャレで美味しいカフェめしで人気のケバサカフェ。スペシャルティコーヒー専門店として知られる堀口珈琲の豆を使った人気のカプチーノは、すべてデザインカプチーノで提供される。食事のあとに、カフェタイムにその可愛さに癒されて。

info

【季節限定のスペシャルスイーツ】

●9月末までの期間限定スイーツ

珈琲ゼリーパフェ 680円

●10月スタート スイートポテト

のバナナアイスのせ 577円



コーヒーと本の 美味しい関係



相棒がいるともっと楽しくなるコーヒー。お気に入りの本を片手にお店に行く? それとものんびりおうちカフェする?



おいしい珈琲を自宅で淹れる本

「自宅で最高に美味しい一杯の珈琲を飲む」ための徹底研究ガイド/著富田佐奈栄 主婦の友社 刊



なるほどコーヒー学

コーヒーを楽しむ最新知識を紹介する雑学本/著金沢大学コーヒー学研究会 旭屋出版刊



オーダーは探偵に謎解き薫る喫茶店

DSな美青年と女子大生が事件の謎に迫る探偵シリーズ/著近江 泉美 アスキーメディアワークス刊



カフェかもの亭

カフェを舞台にした温かみあふれる8つの話を集めた連作短編集/著村山早紀 ポプラ社刊

おしえてくれたのは…

未来屋書店 ☎055-269-5311

(イオンモール甲府昭和 3F)