伊豆

FM IS FREE MAGAZINE

HT

Hanatsushin
2025
vol.49
OCT▸DEC

はなつーしん 2025 秋号

薫る修善寺
自家焙煎珈琲の世界

·SINCE 2013·
いつでも、
伊豆こでも、
だれとでも。
87.2 MHz FM IS
みらいすステーション

薫る修善寺
自家焙煎珈琲の世界

修善寺に自家焙煎珈琲のお店が数多くあることをご存知でしょうか。
焙煎の奥深さとそれを追究する情熱、魅力あふれる焙煎珈琲の世界を紹介します。

1. 自身もサイクリストのけいたさん。ここを拠点に伊豆のサイクリングが始まるような、そんな場所を目指す。2. 少量ずつ、豆の声に耳を傾けながら焙煎。3. 豆はグアテマラ産が

妻かおりさんが注文ごとハンドドリップで淹れる

けいた かおり coffee

豆が笑う！感性あふれる味わいを

修善寺に新たなコーヒースタンドが今夏オープン！
朝5時開店。出勤の会社員に、サイクリストに、コーヒーを提供。

「豆はしゃべるんです！豆の声と自分の感性が一番共鳴したのが、この豆なんです！」目を輝かせて焙煎の魅力を語るけいたさん。神奈川から一家で移住し、２０２５年初夏、「あこがれの地・伊豆」にコーヒースタンドを開店。焙煎所も備える。

焙煎の常識やセオリーを一度すべて捨て、ゼロになったことで湧き出る膨大な疑問を一つ一つ実験でつぶしてゆく。暗闇の中を手探りで突きつめていった焙煎方法は独自性がきらめく。あえてハンドピックせず、マイナスになりかねない多様な個性をありのまま尊重し生かしていく。日々変わる気温、湿度、空気密度など踏まえた上で、経験と感覚で焙煎器の回転速度を調節。次第に「豆たちが笑っている！楽しそう！最高潮に達したところで火を止めるんです。」タイマーもなく、浅煎り・深煎りという枠にもはめず、ただ豆のはぜる音とけいたさんの感性で焙煎が完結してゆく。

うちわであおぎながらチャフ（薄皮）を飛ばす時間は至福のとき。「豆の様子を見ると、だいたいどんな焙煎ができたかわかるんです。」豆一粒一粒への愛おしさがあふれる。コーヒーというテーマを軸に「楽しむ」ことへ全力で振り切った生き方がそこにあった。

手作りの手週し焙煎器を直火にかける。時間も温度も計らず、豆の色、香りの変化、音…豆の発するものを全身で受け止

伊豆市加殿 1-6　☎070-8527-4417
月・金 5:00～7:00　土・日 5:00～12:00
休　　

1. 丁寧なハンドドリップに人柄がにじむ。お湯を注ぎきるまでの時間にも気を配る。2. 世界各国の豆を常時 6 ～ 7 種類用意。豆の販売も行う。3. 大きな窓、開放感のある店内はゆったりとした時間が流れる。「コーヒーが得意でなかったけど、

4. オリジナルのブレンド珈琲。3 種の豆のブレンド比率、焙煎具合、抽出温度など、膨大な試行を経て完成した渾身の一杯。5. こだわりがつまった「珈琲屋のコーヒーゼリー」。ゼラチン量も 0.2%刻みで

じょんのび Cafe

最善を尽くして、たどり着く一杯

静かな住宅地にひっそり佇むカフェ。
試行を重ね生み出されるとっておきコーヒー。

店主・加藤さんの朝は早い。11時の開店に向けて朝5時には店に立つ。一つ一つ納得を重ねた仕事を経てお客さんを待つ。〝大人が落ち着いてコーヒーを楽しめるお店に〟との思いで始めたカフェは、出身地・新潟の方言で「ゆったり・のんびり」を意味する「じょんのび」を店名に掲げる。イズシカを使ったランチメニューも人気でリピーターも多い。

「コーヒーは生豆の選定、焙煎、ドリップと幾つかの工程がありますが、どこにおいても最善を目指したい」と話す加藤さん。「最善を尽くす」―理念として意識することはあっても、それを本気で実践しようとするのは簡単なことではない。

例えばドリップの温度。「まず5℃刻みで試していき、バランスが崩れるところまで確認したあと、2℃刻みで一番良いところを探る。」加藤さんいわく「丹念な計画と検証」。穏やかな表情の後ろに見え隠れする研究者のような眼。エンジニアとして過ごした35年の経験がコーヒーへの向き合い方の土台となり、味のブレがない、個性光るコーヒーを実現している。

焙煎の魅力は「コーヒー豆の持つ味わいのどこを引き出すか」。豆と対話し、自分の焙煎力と対峙する日々は続く。

伊豆市本立野 504-1
☎0558-72-8908
11:00 ～ 14:00（ランチタイム）
14:00 ～ 17:00（カフェタイム）
（L.O16:30）
休　　

焙煎機は電熱直火式加熱。火力や風力、ドラム回転速度を細かく調整でき、焙煎データが蓄積される。産地のバラバラな個性豊かな豆たち。焙煎を通してその個性を際立

1. 豆同士の放射熱で焙煎がこれ以上進まないように冷却。芳醇な香りに包まれる。2. 焙煎機を前に真剣なまなざしの三須さん。温度変化やそれに要する時間を入念に確認。3. 世界中から集められた豆。

そば『やまびこ』の店頭には常時10 種類ほどの焙煎豆が並ぶ。定番品に加え、季節によりラインナップが変わるため行くたびに新しい味に出会える。

YAMABIKO OWL COFFEE

冒険する焙煎、究極の一杯へ

焙煎のおもしろさに魅了され、情熱を燃やし続けるそば屋さん。あくなき探究心で最高のコーヒーに挑む。

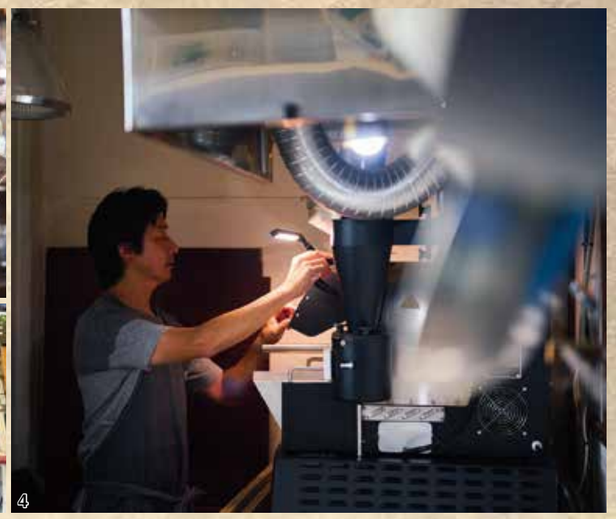
4. そば『やまびこ』の店舗から見渡す修善寺の豊かな自然。広がる

「ホンモノを作りたい。ここに行くとホンモノに会える、そんな場所にしたい。」より高みに挑み続ける人がいる。人気そば店の店主、三須さんがコーヒーの焙煎を始めて4年。今まで取り寄せた生豆のサンプルは100種類以上。ときに世界の天気予報をチェックしたり、コーヒー豆の農場に思いを馳せる。「その国の、その時の良い豆を選ぶからどんどん種類が増える。」「豆は農作物だから、全部味が違う。どこまで見極めていけるか。」

お店はフクロウの鳴き声が響く、自然豊かな山あいに立つ。「自然のサイクルの中でのコーヒー」を意識する。「うちは本業があるから。コーヒーはやりたい放題、すごく冒険していると思う。失敗もいっぱい。」焙煎機は熱のコントロールがしやすい半熱風式。豆の種類により量、火力、圧力、時間など細かく調整していく。焙煎は「変数がすごく多い」「やりこみ要素があるおもしろさ」と表現する。

その〝焙煎の一番〟を目指し、損得抜きで探究を続ける。「初めに思っていたよりずっと奥が深かった。もっと上を目指そうとすると急に難易度が上がる。自分が成長しないと気づけない、見えないものがある。」コーヒーに向き合い、自分と向き合う。手打そばのあとにじっくり味わいたい一杯だ。

🏠伊豆市修善寺 3726-1　☎0558-72-7575
🕒　㊡　🚗



1. ものづくりが好きな鈴木さん。ドリップバッグのロゴデザインやキッチンカーの内装も手がける。2. 有機 JAS 認証マークを扱う責任と誇り。3. 週末はキッチンカーで伊豆や沼津へ。お客さんと直接やりとりする時間は楽しい。4. 有機と非有機が混ざらないよう、焙煎記録をきっちり残す。豆は個人でも購入可能。

MOMI COFFEE

ホッと落ち着く

珠玉のオーガニックコー

「毎日飲むコーヒーは極力、体に良いものにしたい」そんな思いからオーガニック100%認証のコーヒー豆を厳選。安心・安全という視点とともに、豆の個性を生かした焙煎を心がける。

1964年創業の「珈琲樅（もみ）」は、かつて喫茶店として親しまれてきた一軒。「小さい頃の夢は喫茶店のマスター。」照れくさそうに話す鈴木さん。幼い頃から父親がドリップする姿を見てきた。2021年からは自家焙煎豆の販売をメインにスタイルチェンジし、伊豆の宿泊施設やレストランへ届ける。かつて父親が提供していた〝ホッとする時間〟が今、伊豆の各地で広がっている。焙煎工場は有機JAS認証を取得。厳しい審査を毎年クリアしている。

🏠焙煎工場住所：伊豆市柏久保 349-1
☎0558-99-9413
✉contact@momicoffee.com
🖵https://www.momicoffee.com/

1. 好きな豆を選び、焙煎機に投入。同じペースで 15 ～ 20 分手廻ししていく。パチパチ音、グッと香りが濃くなる瞬間を間近で楽しんで。2. 豆の販売も行う。作り置きはせず、注文を受けてから焙煎。3.「焼き上がりを豆自身が伝えてくれるんで

自分で焙煎した豆はパックして持ち帰り。コーヒーのテイクアウトも可能。

koto

五感を刺激する

たくさんの人に焙煎のおもし

〝一点モノ〟と聞くと何をイメージするだろうか。服、工芸品：希少性とカスタマイズ感をまとう。「自分で焙煎したコーヒー豆はまさに一点モノ」と語るのは、店主の町野さん。〝モノを売る〟のではなく、焙煎体験という〝コトを売る〟がコンセプトの店は全国的にも珍しい。

修善寺温泉場の裏通り、『泊まれる廃墟ぐんじょう』の一角に2024年オープン。店内には手廻し焙煎機がずらりと並ぶ。「この楽しさを独り占めするのはもったいない。色、音、香り、重さの変化を五感を通して感じてほしい。」と語る。

「豆には個性がつまっている。それを引き出す。」自分で廻して焼いたコーヒーは愛着が湧く。世界に一つだけの味わい。

🏠伊豆市修善寺 938　☎090-7554-0510
🕒月・金 11:00 ～ 15:00　土・日10:00 ～ 15:00
㊡