

福岡・大橋の隠れ家カフェ 「手音 (てのん)」から 自家焙煎の有機ブラジル豆 珈琲が入荷します。

まほろば本店の看板娘(?)大庭さんが、地元で働いていた当時、「疲れた時はここに行つて癒されていた…」というお店がここ。選びぬかれた生豆を手回しの小型ロースターでじっくり自家焙煎し、ネルドリップで提供するマスター村上さんの丁寧な仕事には、きっと心がこもっているからなのでしょう。「ほんとは教えたくなかった!」という大庭さんの願いを振り切つて、今回、まほろばに登場します。

まほろば
No.4448 17-031 3/3



お店、珈琲のこと
楽しい時も、つらい時も日常生活のリズムの中でほっと一息つくときに使われたい。
そんな珈琲であり、珈琲店でありたいと思っています。

ブラジル、有機について
画一化されたり、見た目がきれいだったりするものが多い最近の珈琲豆の中では珍しい、かたち、大きさにバラツキがあります。農作物らしい珈琲豆です。柔らかいため傷みやすそう、焙煎もより丁寧に扱っています。苦味もありません。さっぱり飲めるように仕上げています。

手音 (てのん)

福岡市南区塩原 4-12-10
TEL: 092-512-6117

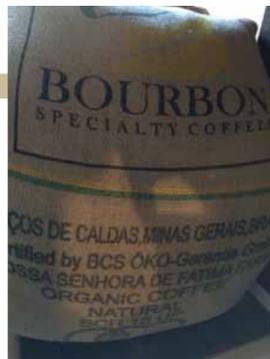
店主：村上崇 (むらかみたかし)

珈琲 美美 (びみ：福岡市中央区) にて 1998年3月～2002年12月まで4年10か月修行。2003年5月、手回しロースターによる自家焙煎珈琲店を開業



無事に届いて、今朝、ちよこっと選別。なかなかデリケートな豆で、手間と優しさが伝わるようですが、面白そうです (^^)

…村上



Fazenda Nossa Senhora de Fatima

ブラジルでも最大規模を誇る100%有機栽培のコーヒー農園。周辺の環境や生態系保護、肥料を園内で製造するなど環境に配慮した自己完結型農園である。品質の良さも有名で数々の入賞実績がある。

豆との対話をするため、特注の手回しロースターで焙煎する。その日ごとの感覚を直に感じ、微調整ができる。珈琲への愛情を伝える哲学ゆえ。



試しに一回煎ってみました! イメージ通りに出来たけど、柔らかいぶん難しいね～。明後日あたりになんかいう味になってるかな～ (^^)

香り高く深い味わい。苦みの中にもしっかりとした旨みが溢れる…

有機 JAS 認定豆使用

手音のブラジル珈琲豆

100g 量り売り **899** 円 (税込)



もう淹れてみたけど、いい感じですよ!

やっぱり教えたくない…。私の憩いの場、「手音」の紹介をします。



村上さんの感性でしつらわれた店内は、オープンから10年以上経ち、真っ白だった壁と天井が味わい深い珈琲色に変色している。それもそのはず、幾度となく繰り返されてきた焙煎の煙が店内を燻(いぶ)してきたのだ。カウンターに座ると、一杯点でのコーヒーが差し出されるまでの間、日常を忘れ五感を呼び覚ます。それは当然のように淡々と進んでいく。豆を挽く音にハツとし、香る豆に鼻をくすぐられ、ネルドリップで淹れる音に耳をすまし、店主の手元に目を凝らし、コーヒーカップがテーブルをすべり差し出される音にときめく。カップを持ち上げ、香り立つ湯気に深呼吸。温かく染み渡るひとくちの余韻が鼻をぬけてゆく…。さて今日は何をお話ししましょうか……。遠くて近い福岡?!ですが、ご自宅でも味わっていただきたい、今回の運びとなりました。ノッサセニョーラデファチマ農園の有機栽培ブラジル豆を、まほろばのためだけに焙煎していただきました。是非、ハンドドリップして、味と香りの珈琲トリップをお楽しみください。

(本店：大庭奈緒子)