



札内川ダムで熟成した「かわたび」コーヒーはどんな味？

～帯広川の夕桜の下で、ダム熟成コーヒーのテイスティングを行います～

帯広河川事務所では、ダムを活用した地域振興の一環として、地域の事業者の協力を得て、札内川ダムにおけるコーヒー豆の貯蔵・熟成実験を実施しています。

このたび、実験の一環として、ダム内部で約20日間熟成したコーヒー豆を“蔵出し”し、コーヒーのテイスティングを開催します。

なお、桜並木で知られる帯広川に近接した会場を予定しており、夕桜を眺めながら、コーヒーを味わうことができる絶好のロケーションでのイベント開催となります。

イベント開催概要

- 日時：令和4年（2022年）5月2日（月）17：00～18：30
- 会場：Sakura Terrace（帯広市東8条南1丁目1-22）
- 企画内容：札内川ダムで20日間貯蔵・熟成したコーヒー豆（焙煎豆）を用い、熟成コーヒーを味わいます。コーヒーを提供（販売）する会場近くでは、帯広川に沿って桜が並んでおり、コーヒーを片手に桜を楽しむことが可能です。
- 協力： Sakura Terrace（会場提供、コーヒー販売）
 SaGaRide（コーヒー販売補助）
 トカプコーヒー、ハレノヒ珈琲店、MayCoffee、カシオペアコーヒー店（貯蔵用コーヒー豆の用意） ※ 札内川ダムでの貯蔵実験に参加の4事業者
- 取材募集：取材を希望する場合は、4月28日（木）15：00までに、下記の間合せ先までお申込みください。申込みがない場合でも取材いただけますが、スムーズなイベント運営のため、できるだけ申込みをお願いいたします。

札内川ダムにおけるコーヒー豆の貯蔵・熟成実験とは？

ダムを活用した地域振興の一環として、地域の事業者の協力を得て、当事務所が管理するダムにおける飲料品等の貯蔵・熟成実験を実施しており、その第1弾として、本年4月12日より、札内川ダムでコーヒー豆の貯蔵を行っています。

生豆を年単位で貯蔵する“長期熟成”と、焙煎豆を数週間貯蔵する“短期熟成”を実施中で、熟成による味等の変化や、ダムに寝かせたというストーリーによる付加価値、市場性等を調査します。

なお、事業者からの提案をもとに、今後も同様の実験を拡大していく予定です。提案は、下記の間合せ先で受け付けています。

川へ行こう！川を楽しもう！



かわたび
ほっかいどう
KAWATABI HOKKAIDO

【問合せ先】国土交通省 北海道開発局 帯広開発建設部

帯広河川事務所 所長 須賀 可人（電話番号 0155-25-1294：代表）

副所長 三上 裕史（電話番号 0155-25-1294：代表）

治水課 上席治水専門官 天羽 淳（ダイヤル 0155-24-4105 内線290）

帯広開発建設部ホームページ <https://www.hkd.mlit.go.jp/ob/>

