

かわと生きる 『川を表現した、かわたびコーヒー』



かわたびほっかいどうの取り組みとして優秀賞を受賞 札内川ブレンドを手がけるロースターを訪ねた

北海道十勝南部、中札内村にあるMay Coffee。コーヒーが好きでご縁により焙煎士となり、地域の飲食店や道の駅などにコーヒーを届けている。焙煎はほぼ独学で学び、試行錯誤を重ねていくうちに自分の焙煎スタイルを確立してきた。コーヒー豆は、含んでいる水分量やその時の気象条件によって焙煎の温度や時間が変わる。以前はいつでも安定した味を求めていたが、現在はその時のコンディションも含め今引き出せる味を楽しんでいる。それはまるで家庭料理のような感覚で気持ちのこもったコーヒーになる。それだけに焙煎した豆は毎回愛おしく思え、飲む人の気持ちを少しだけ幸せにできたらと思っている。もともとアウトドアが好きで自分も水辺でコーヒーを楽しみたいと思っていたので、川ブレンドの企画は楽しみになった。清流日本一にもなったことのある札内川、清らかさを表現する一方でコーヒーの香りやコクを楽しんでもらいたいと思って作ったブレンド。ぜひ札内川で飲んでみてください。

豆の状態や気象条件など
その時々の変化も含め
家庭料理のように焙煎を楽しんでいる



美味しくない豆というのは無く、全ての豆にそれぞれの美味しさがあり、焙煎する人、淹れる人によっても味が変わる。だからコーヒーとの出会いは楽しい。



森田 みき

MayCoffee代表。飲食店勤務時に導入された焙煎機がきっかけで焙煎を開始。その後焙煎機と共に独立。将来は自然の中でコーヒーを楽しめる場所を作りたいという夢がある

MayCoffee

□中札内村にある焙煎所。コーヒーの販売は、道の駅なかさつない、道の駅おとふけ、道の駅ガーデンスパ十勝川温泉などでドリップバッグを販売中。他、飲食店のブレンドなど十勝管内の多数の店舗で味わうことができる。

