まっている。地元の常連さんが多いから新聞を読んで、席も注文も

焙煎機で、家族で技術を磨いていま 恒平さん:うちだけのオリジナル

う雰囲気でもなく、昔の資料はあり場だったのでお店の写真を撮るといの中にいました。工場のような作業 に荷物を満載で得意先の喫茶店を私は今44歳ですが、子供の頃は車 を飲む時代ではなく、コーヒー豆販却しを始めた頃は、家庭でコーヒー当店の初代が日本橋でコーヒー豆の

その日入った注文はその日のうちたいお店からの指名買いだったから

んです。昔はコーヒーを

届けるので、1日15軒~20軒配達

販売をやるお店は珍しいんです。

- 文化が根付くまで ん(三代目・現さわや



医者さんなどが、コーヒー豆を買かったんです。最初は大学教授や けは東京オリンピックで、アメリカ ところが無いから卸し専門店に分

したね。今は個人経営の喫茶店 うちは小売店の先駆け、モデ

はあってないようなもの。喫茶店の

2、3杯とミルクを入れて飲 しかないブレンドコー

2:お客様と好みの味を探

いたり、地元で長く店をで

ら。ブラックで飲む人なん

夫さん:昔はコーヒー

-の味の好

の好みの変化

た。昔のような大型店はもうできない時。バブルが弾けた時も大変だっい 齢化と新型コロナウイ

業や打ち合わせの場所にも使われた た。携帯電話もないから、喫茶店が喫茶店は会社に出前もしていま さん:20年前によく 80代、年齢ごとの味の好みの違い恒平さん:うちのお客様では20代か のが大変。お客様に合わせてわかり あると思います。今では産地や農

話しながらコー 持って選んだトップクラスのスペシー なっていて、それは良いことだと思 今はより良いものを求める傾向にすい説明を心がけています。

ん:私は自分から「うちの豆



な喜び伝 え る \Box

味 老

性平さん:バブル後に純喫茶はどん が2割。昔と逆転しました。

お客様には親子三代通っていただ

ん:道で会っても挨拶する

思ってもらえるお店にしたいです。 純情商店街のイベントでコー 々な方が楽しめる、また来た ようになれば。もっと美味しい



コーヒー文化の変遷とコーヒー豆専門店の矜持

喫茶店から一般家庭へ

コーヒー豆小売店の草分け「さわやこおふぃ」の二代目・三代目店主が語る

昭和8年に日本橋で創業。 昭和31年に高円寺へ移 転。様々な産地のコーヒー 豆を店内奥の直火式焙煎 機で自家焙煎し、喫茶店 への卸し販売のほか、店 頭や通信販売で一般向け にも小売りする。オリジナ ルのリキッドコーヒーや コーヒーゼリー、高円寺珈 琲饅頭なども人気。

住所:高円寺北3-20-2 営業時間:9:30~19:00

高円寺の

情報満載

まるごと楽しむ、高円寺。

高円寺百貨店は、高円寺フェス実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、高円寺。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店 とお客様をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、高円寺の様々な業種のお店の情報が集 まっています。

















詳しくはこちら





中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並!」を合言葉に、官民連携で杉並区 内の中央線沿線(高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪)の魅力を発信しています。詳しくは WEBサイトまたはFacebookページをご覧下さい。

KOENJI DEPARTMENT STORE

素材にこだわるチーズケーキが人気のコーヒースタンド

RAD BROS CAFE





赤坂の人気店を運営してきた高円寺在 住店主が今年オープンしたカフェ。エス プレッソやカフェラテのほかコーヒーの 果肉を使った「カスカラ」などドリンクメ ニューは30種以上。お店で作るバスク チーズケーキはグルテンフリーで北海道 産クリームチーズや高級銘柄卵を使用し 素材にもこだわる。洗練された内装にも 注目だ。

- 住 高円寺北1-4-2
- 電 03-5942-8619
- 営 10:00-20:00



早稲田通り



北口のあづま通りに2017年にオープ ンしたギャラリーカフェ。自家焙煎の コーヒーは浅煎り~深煎りを取り揃 え、ホットサンドや焼き菓子も販売。 ギャラリーはイラストを中心に定期的 に展示替えし、アーティストとのコラボ パッケージのコーヒー豆の販売も。 アートとコーヒー両方で癒やしの時間 を過ごせるお店だ。

住 高円寺北2-25-4 電 03-5356-9358

営 13:00-19:00 休 不定休



選べるエスプレッソとあたたかな内装が魅力のコーヒースタンド

Porta Coffee Stand





至阿佐ケ谷

南口のパル商店街にあるテイクアウトや ベンチ席利用が大人気のコーヒースタン ド。オーナー自ら設計した店舗の内観・外 観はコーヒーの生豆から焙煎をイメージ し、ウッディであたたかな雰囲気。優しく 深い味わいのエスプレッソとカフェラテは 深煎り(コクのあるタンザニア産)と浅煎 り(フルーティなドミニカ産)の2種から選 べるのも嬉しい。

住 高円寺南3-58-26 電 03-6383-2774

営 11:00-18:00 休無休





本格コーヒーカクテルや フレーバーラテも豊富な人気店

壱參伍

南口エトアール通りのカフェ。バリスタの個性 が出るというマニュアル式のエスプレッソマ シンを使用。コーヒー豆の産地は半月に一 度変わり、定期的な味の変化を楽しみたい。 チョコマシュマロトーストやオリジナルスパイ スカレーなどの軽食も好評。2Fは座敷席と

> なっておりギャラリーやイベ ントスペースの側面も。

住 高円寺南3-44-13

電 03-4296-2167

営休不定期のため





自家焙煎の深いコーヒーの香りに包まれる隠れ家珈琲店

珈琲店 長月

住 高円寺南3-24-6 電 090-9847-5172

営 12:00-19:00

休火·最終水

ルック商店街から 馬橋通り方面の路

地にある隠れ家的なお店。店内に入れば漂 う自家焙煎の珈琲の香ばしい香りがたまら ない。ブレンドは3種類で、まずは「ふつう」の ブレンドがおすすめ。店主曰く「深煎りで苦く 重いが飲みやすい」というコーヒー豆自体の 味を引き出した焙煎や抽出が特徴だ。一人 で静かに珈琲の味を楽しもう。







ピスタチオアイスと

レモンソルベの

¥850(税込)

RAD BROS

至中野

美味しい食事に定評あり! 高円寺の朝を支えるカフェ

honohono cafe



生ハムと卵とチーズのガレット風クレープ ¥780(税込)

高円寺では貴重なモーニング営業のカフェ。 店名はハワイの言葉で「散歩する」。ふらっと まち歩きの途中で入りたくなるお店だ。モー ニングではガレット風クレープやパンケーキ セットを通年提供。フードメニューは本格的 なエスニックやカレー、パスタと幅広く、日替 わりランチなどの一部メニューはテイクアウ ⊦OK_°

住 高円寺南3-21-19 電 03-3318-5100

営月·水~日/9:00-18:00L.O. 火/11:00-16:00L.O.

休無休

