

深川 清澄白河 門前仲町 森下 木場 / いつも先進的な下町へ

2021年7月号 毎月21日発行(隔月1日発行) 第26巻7号(通巻第304号) 1996年11月6日創刊(創刊号第1号)

# 達人の歩の青

大人のための首都圏散策マガジン

作家  
山本一力  
と歩く、  
物語×日々  
の深川

# 深川

特集  
自由が  
あふれる粋な下町

コーヒータウン深川の今  
技光るこだわりベーカリー  
大西みつぐの深川記憶地図  
いとしい紙モノ集う街  
深川とワインのおいしい関係  
この街は路上園芸の宝庫だ

# 清澄白河 門前仲町

森下  
木場

俳優  
寺島進、  
深川に  
帰る

# 東京台湾散歩

第2特集  
都内で妄想海外旅行!



7  
2021 JUL  
No.304

2つのおいしい「B」が  
生まれる場所

BREADとBEANを表す店名どおり、店はベーカリーと焙煎所、カフェで構成。各セクションのスペシャリストたちの仕事ぶりがオープンな空間から目に見えて快い。カフェメニューは、フラットホワイトなど、スタッフにゆかりがあるというオセアニアスタイル。使用する豆は産地や生産者、栽培過程までわかるスペシャルティコーヒーが常時7種類ほど。フルーツの天然酵母で発酵させるパンは60〜70種類も焼き上がり、選ぶ楽しさも！

DATA 門前仲町駅6番出口から徒歩7分、9〜18時（コーヒーは〜17時30分LO）、無休。江東区深川1-9-10 ☎03-6240-3006

MAP P.81 D-2



1.入り口正面、黒いタイルの台がパンコーナー。9時30分ごろから焼き上がる。2.フラットホワイト594円、紫キャベツとウィナーのタルティーン410円、フロマージュ70%421円。3.壁には焙煎のデータがぎっしり。4.ラテなどを作るエスプレッソマシンはSYNesso製。奥に見えるのはLORING社の焙煎機。5.店の正面は全面ガラス張り。



理科室蒸留所

清澄白河

理化学器具とコーヒーの  
楽しい組み合わせ

窓の外からでも気になる、大きく組まれた実験器材のような装置。丸フラスコに入った水が1秒に1滴落ち、挽いた豆に浸透して6時間ほどかけて作られる水出しコーヒーが名物だ。豆は「ARISE COFFEE ROASTERS」の卸用のブラジルベースのブレンドを使用。濃厚ながらもカフェインが少なくすっきり飲める。蒸留した高知産の無農薬ショウガと複数のスパイスを煮出して牛乳で割ったジンジャーマサラ珈琲も刺激的でユニークな味わい。

DATA 地下鉄半蔵門線・大江戸線清澄白河駅A3出口から徒歩5分。12〜16時、不定休（HPで確認）。江東区平野1-13-12 ☎03-3641-8891

MAP P.80 C-3

1.伝統的な水出し珈琲ブラック400円、ジンジャーマサラ珈琲550円。2.水出しコーヒーを保存するストレージボトル。3.店内では理化学器材も販売。4.水出しの装置は、コックをひねって水の落ちる量を調整する。