

おいしいコーヒーのある暮らし

珈琲時間

2021 5月号
Spring

令和3年3月26日発行

定価 897yen

ウェブで簡単お取り寄せ

新生活&おうち時間のコーヒー用具

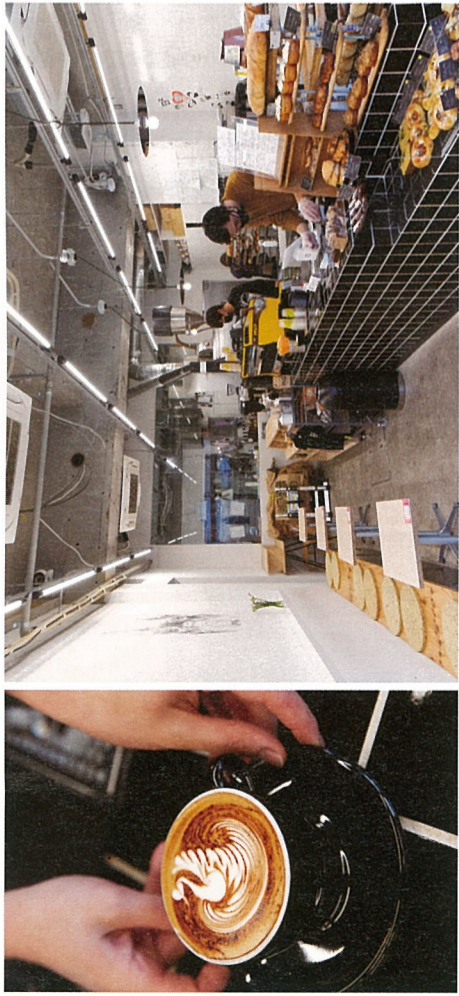
やっぱり
latteが好き。

Happyに なれる ラテの店

うちカフェ
創作活動の時間

トーストの友、
パンの友

コーヒー焙煎所+ベーカリーの
下町インダストリアルカフェ



右/ベーカリー工房が奥に。また、店内で焙煎した豆の小売販売もある。左/バリスタ達でアーティスティックなラテアートも。

注目のコーヒーショップが集まる清澄白河に2020年3月、オセアニア系カフェが誕生した。まず目に入るのが見目麗しいパン。十勝「前田農産」製をはじめ、多彩な小麦を組み合わせ、クロワッサン、カンパニエ、タルティース、パン・ド・ミなど多種を作る。それぞれに食感、歯ざわり、香りが異なるのも楽しいばかりだ。ニュージーランド出身の焙煎士（現在、育休中）、オーストラリ

東京・清澄白河

B²

ビースクエアード

文/佐藤さゆり 写真/高橋敦史

ア・メルボルンで学んだバリスタの岡本成哉さんらの連携プレーで生み出すコーヒーも見逃せない。スマートロースターの草分け的存在の焙煎機・米国製「Blue Bird」が中央に鎮座し、「豆にダメージを与えないよう熱風だけで焙煎することで、均等に熱を入れることができるんです」と岡本さん。サンミゲル農園のグアテマラを定番に据え、数種類のシングルオリジンを日替わりで用意。好みでブラックもホワイトも注文できる。シングルエスプレッソをフルショットで淹れるラテもいいが、オセアニア名物といえばフラットホワイト。ダブルエスプレッソを通常の半分の湯を使う「リストレット」で濃く抽出したほんのりビターな香りが印象的。そして、少なめのフォームミルクが軽く、滑らか。天然酵母のパンやスイーツとともに朝食で、ランチで、ティータイムで、ゆるりと堪能したい。

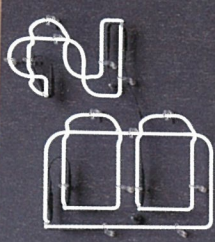
右/女性バリスタが描いた壁絵。反対側の壁やレジラームには、ニュージーランドのアーティストが描いたアートワークが。左/エスプレッソマシンはインネット製 MVP。



東京都江東区深川1-9-10 1F
TEL:03-6210-3006
営業時間:9:00~18:00(ドリンクは17:00L.O.)
定休日:無休 禁煙
東京メトロ東西線・都営地下鉄大江戸線清澄白河駅から徒歩7分
または東京メトロ半蔵門線・都営地下鉄大江戸線清澄白河駅から徒歩7分



31
42



1.フラットホワイト(550円)。タルティエヌ(雑菜・きのこ)はイートインの時、温めて提供してくれるのも嬉しい。2.倉庫風情の店は、テイクアウト利用も多い。3.フルーツの天然酵母を用いた生地がもちもち食感。パンは約50種あり、次々と横き上がり。4.ラテアートは時々変わる。

