



実はコーヒーの生豆は、薄い緑色をしているものが多く、焙煎することですべて茶色のコーヒー豆になるそうです



コーヒー豆の焙煎方法は8種類あり、豆の種類や苦み・酸味などお客様の好みに合わせて焙煎しています



ご注文いただいてから、香りと旨味を最大限に引き出すことを心掛け、一杯一杯心を込めて淹れています



子どもから大人まで楽しめる定番の駄菓子子をそろえました



ご家庭で気軽に楽しめるよう、焙煎したコーヒー豆を粉にするための道具(ミル)やドリップ用の道具も販売しています



店内には常時 30 種類ほどのコーヒー豆が並んでいます。おすすめは、店舗のある桜町にちなんだ"桜ブレンド"だそうです

笑顔と笑顔の架け橋に



コーヒーロースト小樽

北海道の自然に憧れて

代表の立岩豊さんは、福岡県で生まれ、埼玉県で育ちました。中学生の頃に車の整備士を志し、自動車メーカーの専門学校で知識や技術を身に付け、北海道の自動車ディーラーに就職しました。北海道は、専門学校生時代にバイクで日本を一周した際に感じた、雄大な自然や四季がはつきりしている点に惹かれたことや、今まで縁のなかった地域で働いてみたいと考えたことが理由でした。

自動車に関わる仕事は夢だったため、とても楽しく、整備士として身に付けた問題解決や課題に対する原因究明、改善の方法を考える姿勢や、営業職として一人一人の顧客を大切にする姿勢は大きな財産となりました。しかし、会社が掲げる理念と現場の仕事の乖離や、仕事を淡々とこなすだけの自分の将来について悩み、落ち込んだ時期もあったそうです。

「楽しく働く姿」を見せたい

そうした状況から立ち直り、現在の仕事を始めたきっかけは、現

コーヒーロースト小樽は、桜本通りの坂を上った先のロータリー近くにお店を構えています。店頭では常時約30種のコーヒーの生豆を販売しており、ブレンドや焙煎度合のオーダーも可能です。コーヒーを注文すると、コーヒー豆の焙煎の香りが漂いはじめ、「パチパチ」とポップコーンが弾けるような焙煎の音が聞こえてきました。

コーヒーをより身近に

立岩さんは、お店の将来の展望について「小樽市の出生数は三百人台で、将来的には実店舗のスタイルが成り立たなくなる未来も見え、地域活性化も考えなければならぬ」と話しています。同時に、地元企業や近隣住民と連携を組んで、未来につながるお店づくりを目指していますと話しました。

また、コーヒーがより多くの人にとって身近なものになつてほしいとの思いについて、「豆を煎るには専門器具が必要だと思われがちですが、焙煎はフライパンなどでもできます。家庭で野菜や魚を買ってきて調理するのと同様に、

分布が多い地域であることが大きな決め手となり、現在の場所に出店を決めました。客層は豆を購入する地元の方が中心ですが、店内で宿題をする子供たちもおり、地域の交流の場としても機能しています。立岩さんは「お店に来ることを通じて、子供たちに考える習慣を身に付けてほしい」と思っており、他のお客様がいる時の振る舞いや、陳列商品の扱い方といったマナー等について考えるきっかけになることを願っています。

また、お店に訪れた子供たちから「どうしてそんなに楽しそうに働いているの」と聞かれることもあるそうで、自分が思い描いていた「楽しく働いている大人」を子供たちに見せることができている喜びを話しました。

地域の交流の場として

通学路に面し、子供と接することができ、小樽市の中でも人口の

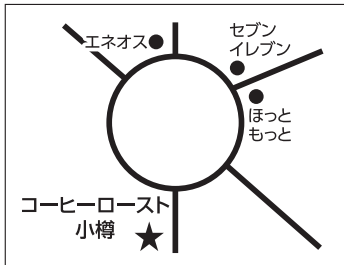
代表のお子さんの姿でした。毎日学校で新しいことを学ぶ子供と接する中で、自分は日々学べているのかとこれまでの人生を顧みたりと、大人が楽しく働く姿を子供たちに見せて、未来に明るい希望を持つてほしいとの考えが強まったことで、自身の思いを実現するための起業を考えるようになりました。

自分が子供だった頃を振り返り、楽しかった場所や子供が大人と接する場所として駄菓子屋が思い浮かびましたが、駄菓子屋だけで経営を成立させることは難しいと悩んでいたところ、焙煎の香りや音、味を五感で楽しめるコーヒー店と駄菓子屋を組み合わせた店舗の経営を思いつきました。コーヒー店を巡る中で、全国にある加盟店に対し開店までの準備や焙煎技術、店舗運営の指導、生豆の流通を行っているコーヒーローストグループに出会い、お店を開く方法を知りました。

そこで、コーヒー店を開店する意欲があれば加盟できると聞いた立岩さんは「コーヒーは新鮮な生豆を注文の都度焼く、大手がやりたがらないスタイルで、後志にはこういう業態の店が無い。これならいい」と感じ、グループに加盟、札幌市内のコーヒー店での修行や、小樽商人塾での経営の勉強等を経て、令和2年11月に開店、翌年には駄菓子子の販売も開始しました。



コーヒーロースト小樽
住 所：小樽市桜2丁目38番24号
電話番号：0134-64-6837
営業時間：10:00～18:30
定休日：火曜日



ホームページ

コーヒー豆を自宅で調理することが当たり前になれば良いと思っています。手鍋焙煎の体験会なども行っているの、気軽にお店に足を運んでいただければ嬉しいですよ」と話しました。

立岩さんは自分の長所は「笑顔」と話しており、取材もとても楽しそうなお姿が印象的でした。店頭で感じる香りや音、味といったコーヒーの多面的な魅力を、ぜひ多くの方に感じていただきたいと思いました。