

# COFFEE IS FARM PRODUCTS

## 僕たちの仕事 WORKSTYLE

## 保存方法 COFFEE SKILL

### 毎年のコーヒートリップ

僕たちは毎年、一年分のコーヒーを買い付けに産地へ訪れます。ニカラグア、エルサルバドル、コスタリカ。熱帯の国々を生産者に案内してもらい自分の足で農園を巡り、どんなところで、どんな人が、どんな風に育てた素材かを理解するのが旅の目的です。

農家と信頼を築くにつれ、情で豆を買ってしまわないように、僕たちは彼らの目の前でカップping (品質検査)を行っています。カップpingは詳細を伏せた環境でおこない、コーヒーを口に含み、甘さ、質感、酸味、香りなどのコーヒーのおいしさを採点していきます。点数が高く、自信をもって「おいしい豆を作っている」と言える生産者からフェアな価格で譲ってもらうことにしています。

これまで取引きをしてきた農園や、新しい農園と双方平等に「おいしさ」で付き合うことで、コーヒーの流通を良いものにしていけると考えています。

### 毎日のロースト

コーヒー豆の隠されたおいしさを引き出すロースト。青臭い匂いからはじまり、豆が茶色に変化し、中心に熱が入り風味が弾けだすと店内に甘い香りが漂います。毎日、朝から夕方、遅いときには閉店まで豆をローストしているので、運がよいと鼻でおいしさを楽しめます。

ローストの具合一つで、コーヒーは単に苦い、酸っぱい飲み物ではなく、苺のような果実味を感じたり、蜂蜜やキャラメル、チョコレートの様な甘さを感じるフレーバを引き出せます。

### 一釜ごとのカップping

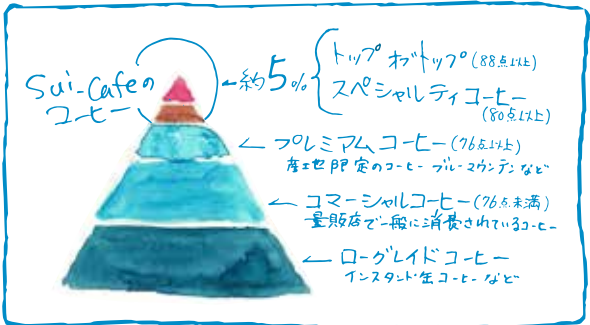
ローストを一釜するたびに、必ずカップpingをしています。コーヒーを口に含み、甘さ、質感、酸味、香りなどのコーヒーのおいしさを採点し、その素材の風味が十分に引き出せているか確認します。

日々移り行く季節とともに気温、湿度、天候が焙煎に大きく影響し、毎日同じ事をしていても、風味をコンスタントに引き出せるわけではありません。日々、仮説をたてローストしカップpingで検証する。これが、僕らの日課です。こうした記録と分析が豆のポテンシャルを引き出す足がかりになると考えています。



風味が際立って感じられるスペシャルティコーヒーは、まるで素材のおいしさをカプセルに封じ込めたよう。

当店ではおいしさ、味を点数に置き換え厳しく評価したコーヒー (= スペシャルティコーヒー ) を取り揃えています。コーヒーの栽培→選別→精製処理→梱包→運搬に至るまでクオリティーの高い仕事が一貫して繋ぎ、ようやく SUI-CAFE に届きました。



## まずは一杯のコーヒーを SERVICE

一杯のコーヒーを交わし、貴方が大切にしているコーヒーのルールを教えて欲しいと思っています。なにより、昔のコーヒーハウスのように、コーヒーを肴にお話しできれば楽しいですね。産地のこと、コーヒーの淹れ方、オススメの豆などお気軽にご相談下さい。

## コーヒー農園 PARTNERSHIP

### ニカラグア：カサブランカ農園&エンバシー農園

農園主のセルジオは、コーヒーをおいしくする農法を常に常に考えている生産者。研究者の様に白衣をまとい、新しい方法や閃いたアイディアを率先して取り入れ、仮説と検証を繰り返しコーヒー栽培を行なっています。奥さんのケニアさんは、ロースター&カップpingとしてセルジオをサポート。毎年、どんなコーヒーを仕上げてくるかワクワクさせる農園です。彼らがコーヒーに向ける真摯で情熱的な態度から学ぶことは多い。

### エルサルバドル：サンタエレナ農園&サンタホセフィータ農園&トゥティアナバ農園

フェルナンドは「おいしいコーヒーは、豊かな自然の賜物さ」と言いながら、自生している木々の隙間にコーヒーの木を植えた混合林を「僕の農園」と紹介してくれました。彼の農園では、コーヒーが自然な状態で育つように気を配り、若木にまじり樹齢80年の老木が生えています。きっと今年も瑞々しいコーヒーチェリーを实らせていることでしょう。崖のような急斜面のコーヒー畑をずんずん進み紹介してくれるのですが、速くて僕たちはついていくのがやっとでした。さすが、マラソン好きのフェルナンド。

### コスタリカ：エルアルコン農園

若い兄妹を中心に家族でコーヒー栽培を手がける農家。2014年に僕たちが訪れたときは22歳のエンリケが農園を熱心に案内してくれました。その年には、国際コンテストで1位、2位、4位、5位を勝ちとり、コスタリカを代表するコーヒーを育て上げました。

## コーヒーの淹れ方 COFFEE SKILL

誰でもおいしいコーヒーを淹れられるように、僕たちが使ってみて、おいしく素材の風味を引きだせる道具を厳選し、ご紹介しています。

### エアロプレス

素材の美味しさをギュッと押し出すすぐれものドリップ風味にもエスプレッソ風にも抽出でき、様々なアレンジが楽しめます。

### KONE フィルター

金属フィルターのメリットでもあるコーヒーオイルを含んだ液体は、優しい液体の中にもコクや香りをたくさん閉じ込めてドリップできます。

### フレンチプレス

素材の風味を引きだせる一番シンプルで使い勝手の良い道具です。カップpingとほぼ同じ液体を再現でき、誰でも簡単に淹れることができます。



## もっとおいしく SERVICE

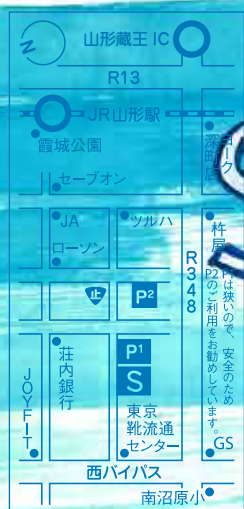
今日よりも明日のほうがもっとコーヒーをおいしくしたい。そんなことを思っ毎日々努めています。お客様がお家でコーヒーを淹れたときに楽しめるよう、様々な視点で実験と検証を行なっています。だから、今日よりも良い方法があったら素直に取り入れ、それをまた発展させる。そんな小さな成長と進歩を大事にしたいと考えています。

SUI  
CAFE



COFFEE  
BEANS  
DRINK  
GOODS

焙煎工房 Sui-cafe+beans store  
〒990-2481 山形県山形市あかねヶ丘3-14-27  
OPEN / 10:00-19:30  
CLOSE / 毎週火曜・第二月曜  
TEL/FAX 023-645-5481    
<http://suicafe.com/>



COFFEE  
BEANS  
DRINK  
GOODS

SUI-CAFE

## 目醒めのコーヒー STATEMENT

ヤギの寝付きが悪い。

「発情期でもないのに、騒いでるな」

ヤギ使いのカルディはヤギの寝床を調べにゆきました。真っ赤に熟した実がいくつかころがっています。どうやらヤギは、この赤い実を食べていたようです。わるいものかもしれないと思ったカルディは修道院へ相談しにゆきました。僧侶は言いました。「あなたも少しだけ食べてみなさい。そうすれば分かるでしょう」カルディは僧侶が言うとおりに、赤い実を食べてみました。すると深く深く瞑想ができたといいます。

これがコーヒーの伝説。古くからコーヒーは眠気を防ぎ、頭を冴えさせる薬効がある飲み物として重宝されてきました。

時代はくだり、14世紀。コーヒーハウスが誕生します。そこは酒場ともレストランともまったく異なる空間。コーヒーを飲み、研ぎすまされた頭脳で情報や議論を交わし、コーヒーハウスから新たな文学や音楽、科学や思想を作り出してゆきます。コーヒーの力か場所の力か、芸術家や知識人、労働者階級が集まり、人々が混じり合うことで熟された思想や運動は、これからの社会制度や新しい幸福の形を提案するものを生み出してきました。

このクリエイティブな飲み物は、日本では未だ苦く酸っぱい黒い液体ですが、そのおいしさはほとんどが隠されたままです。

挽いだばかりのオレンジのような瑞々しい甘さやチョコレート焼き菓子のような香ばしい香り。僕たちはコーヒーの隠れたおいしさを引き出し、このおいしさが日々の暮らしをよりクリエイティブにしてくれると思っています。

