

京都 Harmonics 珈琲堂

1

今回ご紹介させていただくお店は京都 Harmonics 珈琲堂さん。

店主である岩塚征司さんが弟の営む珈琲堂4331で焙煎したコーヒー豆を使用して販売しています。

数々のイベントやマルシェに参加されていて、アースデイへも毎年出店していただいています。

コーヒーへのこだわりがとても強く、コーヒーをつくるための機材をお店から出店先まで何往復もして運んでいるそうです。

今回はそんな京都Harmonics珈琲堂さんの成り立ちやコーヒーに対するこだわりについてご紹介します。

京都 Harmonics 珈琲堂 が誕生するまで

京都Harmonics珈琲堂さんが創業されたのは今から6年前、2011年の1月。もともとコーヒーに興味のあった店主さんが、とりあえずコーヒー店をやってみようという気持ちで始められました。創業される前に、知人に京都の手作り市のことを聞いて出店、現在では京都を中心に大阪・滋賀と様々な地域に出店をされています。そんな出店の楽しみについて店主さんは「常連さんに楽しみにしていたといわれること・いろんな職種の人とお話できること」とおっしゃっていました。そこから生まれた新たな交友関係をきっかけに、また新たなイベントに参加するそうです。店名に使われているHarmonicsという言葉には「共鳴・調和」という意味があるそうで、お客様の心に響くようなコーヒーを提供し、そこからコーヒーをもっと好きになって欲しいという思いが込められています。ハッピーアースデイ大阪も「このイベントに参加することで環境のことを少しでも考えていただきたい」という想いのもとで活動しています。自分たちの活動が他の人の行動のきっかけになればいい。そういった部分にも共感していただいてこのイベントに毎年参加していただいております。

— お店に広がる“共鳴と調和” —

みなさんはコーヒー店と聞くとどんな印象をお持ちでしょうか。私はコーヒー店と聞くと「店主は頑固で無口・ブラックで飲まないといけない」と勝手なイメージを持っていました。ですが、インタビューさせていただいた京都Harmonics珈琲堂さんは、私のイメージとは大きく違い、店主さんはとても優しく謙虚な方で常に私たちに気を配ってくださいました。そんな店主さんのコーヒーに対する一番のこだわりは



「ブラックで飲まなくてはならないという気持ちにとらわれず、自分の好きな形でコーヒーを楽しんで欲しい」

ということ。「緊張などせずリラックスした気持ちでコーヒーの香りと味を自分のペースで楽しんでいただきたいです、あとミルクと砂糖を使わないならもともと店舗に置かないです」と何度もおっしゃっていました。また、

取材させていただいた珈琲工房4331にて

「自分の好みのコーヒーを見つけていただきたい」

という思いで出店先には何種類ものコーヒー豆を持っていき、お客さんに普段飲まないようなコーヒーを飲んで欲しいと本当は頂きたい価格よりも値段を下げて販売されているそうです。若い頃、自分がコーヒーを飲んだときに感じていたおいしさや楽しさをお客様に味わって欲しい。そんな気持ちを持って店主さんは今日もお客様にコーヒーを届けています。



取材させていただいた珈琲工房4331にて

—京都Harmonics珈琲堂さんのコーヒーへのこだわり—

ここからは京都Harmonics珈琲堂さんのコーヒーについてご紹介したいと思います。

京都Harmonics珈琲堂さんは主に屋外で珈琲を販売されています。外でも珈琲専門店内で淹れたような珈琲を飲んでいただきたいので、注文を受けてからミルで珈琲豆を挽きハンドドリップしています。ですので、いっさい作り置きはされていません。コーヒー豆は店主さんの弟 岩塚慎司さんが営む珈琲工房4331で焙煎したものを使用して、京都Harmonics珈琲堂さんは珈琲豆の焙煎を珈琲工房4331さんに一任しています。



取材させていただいた珈琲工房4331にて



取材させていただいた珈琲工房4331にて

また、弟の慎司さんは珈琲豆に対して大変強いこだわりを持たれていて、取り寄せて試飲した後で気に入らなければ店頭には並べる気はないそうです。京都Harmonics珈琲堂はコーヒーに入れるミルクにもこだわられていて安価な植物由来のものではなく、より味の良い純乳脂肪入りを使われています。



取材させていただいた珈琲工房4331にて

— “豆” で奏でる ハーモニー —

お店の顔ともいえるコーヒー豆にはとくにこだわりを持たれていて、中でもピーベリーという種類のコーヒー豆に力を入れられています。

ピーベリーはコーヒー豆の品種の名前ではありません。ピーベリーは一つの木からわずか5%しかできないコーヒー豆の突然変異のようなものです。

そのためピーベリーだけを作るということは難しく、収穫の際に手作業で選別されます。



取材風景(珈琲工房4331にて)

形は一般的な豆よりもやや丸く、通常の豆よりも均一に火を通すのが難しいので焙煎は難しくなっています。しかし、うまく焙煎するとより香り深く甘みのある味わいに仕上がります。珈琲工房4331がこだわり抜いて焙煎したピーベリーを京都Harmonics珈琲堂さんは何種類も取りそろえられています。

そんなこだわり抜いたピーベリーコーヒーをぜひ、ハッピーアースデイ大阪でご賞味下さい。

京都 Harmonics 珈琲堂さん、本当にありがとうございました☆