

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2022年
2月号
NO.583



お茶でホッと。

ポテトと。

「おうちで紅茶」のヒント

紅茶の旬を楽しもう



紅茶は収穫時期で味や香りが異なる。例えばインド北東部の高地で栽培される世界三大銘茶のダージリンには、春摘みのファーストフラッシュ、夏摘みのセカンドフラッシュ、秋摘みのオータムナルが。11月から4月末頃まで販売のオータムナルは深いコクと甘みが特徴。マロングラッセやモンブラン、もなかなどの和菓子にも合う。箱入り30g1,134円。

④ 時間帯や気分に合わせて

「スッキリしたい朝は / 疲れたときの1杯に /



スリランカの高級茶・ウバはメントールのような清涼感が特徴的。頭をシャキッとさせたい朝に(ティーバッグ5袋入り750円)。「ラクシュミー」の代表作(極上はちみつ紅茶)はスペイン産の上質なハチミツの甘みと香りで心身が癒やされる(ティーバッグ25袋入り1,512円)。

紅茶の「ゴールデンルール」を覚えよう。

紅茶の淹れ方

ティーサーバーで茶葉をジャンピングさせ、ポットに濾して移す。このひと手間でおいしさアップ。

① 軟水をポコポコ沸騰させる

茶葉の成分がしっかり抽出されるのは90℃以上の熱湯。くみたての水道水を沸騰させ、500円玉大の泡がポコポコ出た状態を1分キープ。

② ポットやカップを温める

湯が沸く直前に、使う道具を温めておこう。ティーサーバーの約1/4まで熱湯を注ぎ、温まったら同じ湯をポットやカップにも注ぎ分けて温める。

③ 茶葉を計量して入れる

ティーサーバーの湯を捨て、ティースプーンで人数分の茶葉を量り入れる。1人分2.5〜3g。

④ 勢よく湯を注ぎ、ジャンピングさせる

ティーサーバーに高めの位置から勢よく湯を注ぐ。茶葉が浮き沈みするジャンピングは、旨みや香りなどの成分が溶け出しているサイン。

⑤ 蒸らして成分を抽出

ティーサーバーにフタをしてティーコジーをかぶせ、タイマーで計って蒸らす。ダージリンなど大きめの茶葉は3分、ウバなど細かい茶葉は2分、ケニアなど丸い粒状の茶葉は1分半〜2分。

⑥ 最後の1滴まで漉す

ティーストレーナーで茶葉を漉しながら紅茶をポットに注ぐ。最後の1滴にいいエキ스가凝縮。

紅茶の道具



- ティーポット
- ティーサーバー
- ティーストレーナー
- ティーコジー
- タイマー
- ティースプーン



「しっかり保温しよう /

手間をかけて道具やお菓子などを準備し穏やかに過ごす時間をつくるのが、戸田さんお勤めのティータイム。写真は、スコーンと一緒に紅茶を楽しむ英国伝統の習慣「クリームティー」。

おうち時間が増える中、人気がぐっと高まっている「おうちティータイム」。紅茶や日本茶を茶葉で丁寧に淹れたり、コーヒーを豆からひいたり、好きな味を手間と時間をかけて楽しむ人が増えている。また、開放的なカフェや、豆や茶葉を持ち帰り取り寄せる兵庫各地のお茶の店も魅力的。まずは洋菓子とともにお茶文化を育んできた神戸で、紅茶・日本茶、コーヒーの魅力を再発見！

神戸で教わる
おいしいお茶時間。



「異国情緒あふれる神戸は紅茶の消費量が全国でも常に上位で、紅茶好きの人が多い街。世界の銘産地が出合った上質な茶葉を販売し、教室やカフェを通じて紅茶の魅力を届けたい」と紅茶専門店「ラクシュミー」オーナーの戸田容幸さん。おしく淹れる最大のポイントはおしく淹れる間に茶葉を対流させる「ジャンピング」。縮まっていた茶葉が開くことで、旨みや香りが引き出されるという。そのほかにも、新鮮な空気を含んだ水道水、完全沸騰させた湯を使うこと、ティーバッグは熱湯を注いだ後のカップにそっと入れて動かさずに蒸らすことなど、少しの知識と気づきがいですらに香り高く味わい深い一杯に。「1日に20〜30分でも好きな紅茶でひと息つく時間が持てたら、忙しい毎日に自然と潤いが生まれます」。茶葉本来の持ち味を引き出す淹れ方をマスターして、とっておきの時間を過ごそう。

ゆとりのティータイムが忙しい毎日を豊かに。

ここでしか出会えない、多彩な紅茶の世界。

紅茶専門店Lakshimi

こうちゃんもんてん ラクシュミー | 中央区

インド、スリランカ、ケニア、北欧など産地を訪ねて選び抜いた紅茶は100種以上。神戸で唯一、ドイツの高級紅茶ブランド「ロンネフェルト社」公認の販売店でもある。1階は紅茶を販売するブティックと、扉の奥には緑のガーデンが眺められる紅茶教室のサロン。2階のカフェでは自家製のスコーンやケーキと紅茶をゆったりと。



▶神戸市中央区中山手通2-4-8
☎078-391-8841
午前11時〜午後7時 ※カフェは午後6時30分ラストオーダー。アフタヌーンティーセットは2日前までに要予約 不定休 ②なし 道案内/電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約7分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約5分
[通販] <https://lakshimi.jp> ※送料700円



トアロードの坂に溶け込む優雅な店。2021年3月に拡張リニューアルし、1階はオリジナルの紅茶や産地の特徴を生かした多彩な紅茶がずらり! エレガントな空間で学べる教室はビギナーからプロを志す人まで幅広く対応し、基本の淹れ方が学べる体験レッスン「ゴールデンルール」も好評。



教えていただいたのは...

オーナー
戸田容幸さん(とだようこ)

神戸市出身、両親の影響で幼い頃から紅茶に親しむ。大学卒業後インテリアコーディネーターとして働く中、趣味で始めた紅茶セミナーが人気を博し、2005(平成17)年に専門店を開店。



〈おうちで日本茶〉のヒント

手づくりほうじ茶がおすすめ

茎茶でチャレンジ

焙烙で炒る



できあがり



「直火にかけられる〈焙烙〉(ほうろく)という道具で茶葉を炒ると旨みや香りが際立ち、芳しい香りが部屋中に。〈一石何鳥〉もの魅力が味わえます」と酢田さん。風味が落ちた煎茶を使ってもOK。火にかけて5分ほどで茶色くなるので焙じ加減はお好みで。時々焙烙をゆすり、均一に火を通すのがポイント。「焙じたての茶葉で淹れたお茶の甘みを感じる芳醇な香りは、何にも代え難いおいしさ。焙煎で茶葉中のカフェインは少なくなるので就寝前のリラックスタイムにもおすすめです」。

湯冷ました湯でそのままゆったりと。

日本茶の淹れ方

緑が濃く甘みのある深蒸し煎茶の淹れ方を紹介。お茶の種類により茶葉の量や浸出時間などが違う(商品ごとの説明を参考に)。

①沸かし切った湯を湯冷ましする

水道水を沸かし、大きな泡が出たら2〜3分沸騰させてカルキを蒸発させる。熱湯で淹れるほうじ茶や玄米茶以外は湯冷ましに移して温度を下げる。

②茶器を温めておく

沸騰した湯を急須に入れ、同じ湯を湯飲みにも注ぎ入れて温める。

③茶葉を計って急須に入れる

急須に人数分の茶葉を入れる。3人分の湯240ccに対し約6g(茶さじ約2杯)。

④湯を入れて濃さを均等に注ぐ

湯が80℃になったら急須に注ぎ30秒置く。湯飲み少量ずつ注ぎ、濃さが均等になるように注ぎ分ける。2煎目以降は茶葉が開いているので少し高めの湯で浸出時間は10〜20秒に。

⑤急須のフタをずらして置く

最後の1滴を注ぎ切ったら、2煎目のために急須のフタを少しずらして置く。空気の対流が起きて茶葉が蒸れない。



日本茶の道具



●急須

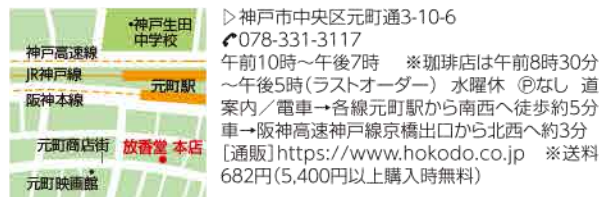
●湯冷まし

●茶筒

時代を超えて愛される宇治茶の名店。

放香堂 本店 ほうこうどう | 中央区

「以茶伝心」を理念に日本茶のおいしさや文化を伝える老舗。天保年間に初代・東源兵衛が宇治和東町の茶園で育てたお茶を江戸へ送り、松平家御用達となる。明治の開港時、お茶を輸出するために元町へ。伝統を守りつつ時流に合わせて全国の茶葉を選りすぐり、ブレンドしたお茶は〈千寿吉祥〉など100種以上。茶器も充実。



元町商店街でおなじみの茶処。相談しながら好みのお茶が選べる。香りにこだわった珍しい発酵茶は(とくすすれ)など3種、各50g 1,080円。



茶師 酢田恭行さん(すだ・やすゆき)

明治にコーヒー豆の輸入も。日本初の珈琲店と言われる。隣の[放香堂珈琲]では復刻ブレンド〈麟太郎〉500円を。

「マイセットがあれば、どこでも日本茶で和めるくつろぎの時間に」。宇治茶の産地として有名な京都・南山城村の茶畑付近にあった栗の木でつくったお盆は酢田さんのお気に入り。



JAPANESE TEA

日本茶



味や香り、色合いも多彩。自由に淹れて楽しんで。

「日常茶飯事」という言葉があるように日本茶は生活の中で身近なお茶。急須で淹れた水色の美しさにはつとせられ、口に広がるまろやかな旨みや香りに心がほだける。「日本茶の大半を占める緑茶の繊細なおいしさを引き出すのは日本独自の「蒸す」という製法。最近では「蒸す」のシングルオリジンのような単一農園のお茶も話題ですが、基本は特徴の異なる茶葉を何種類も組み合わせる「合組」と呼ぶブレンド。1+1が3以上に膨らみます」と「放香堂」茶師の酢田恭行さん。湯を沸かし切ることなど、淹れる時の決まり事はあるが、「その時の気分や体調に合わせて濃くしたり薄めにも。自分がおしく飲める淹れ方で自由に楽しめる懐の深さが魅力です」。最近酢田さんが力を注ぐ果物や花のような香りの発酵茶でリラックスしたり、家で焙じたお茶の香ばしさにほっと和んだり。新たな魅力を再発見し、日々の癒やしに。



〈おうちで珈琲〉のヒント

お菓子とのペアリング



豆の焙煎度合いによって合わせるお菓子を選ぶのがお勧め。シフォンケーキなどの軽めのケーキや、レモンサブレなど柑橘が香る焼き菓子には浅煎り。バターやチョコなど脂肪分の多いものやナッツを使う重めのお菓子には深煎りか中煎りを。味の「強さ」や「風味」でバランスを合わせると互いが引き立て合い、おいしさが膨らむ。

コーヒーのカクテルでほっこり



ホットカクテル・アイリッシュコーヒーは冬にうれしい飲み物。耐熱ガラスのグラスにウイスキー20ccを入れ、砂糖少々を溶かす。淹れたてのコーヒーを注ぎ、ホイップした生クリームをのせる。飲む時はかき混ぜずに。[ニカイノフランク]ではコーヒーとウイスキーが各3種類から選べる。

コーヒーをもっと日常に。頼りになるお店。

Coffee LABO frank... コーヒー ラボ フランク | 中央区

元町の静かな通りにあるレトロビルの2、3階。パールのような雰囲気のカフェ[ニカイノフランク]では、カクテルなどのアレンジメニューまで種類豊富に提供。併設の菓子工房[YAMACINO]の焼き菓子と一緒に。3階には昨秋一新した焙煎室があり、レギュラーでブレンド3種、シングルオリジン12種の豆を販売。



神戸市中央区元町通3-3-2 IMAGAWA BLDG 2F・3F ☎なし(問い合わせseminar@coffeestandfrank.com) 午後2時~午後6時(金曜は午後7時まで) 金・土・日曜のみ営業 ※カフェ[ニカイノフランク]は午前11時~午後10時30分(ラストオーダー)・火曜休 ☎なし 道案内/電車→各線元町駅から徒歩約4分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分 [通販]https://coffeelabofrank.stores.jp/ ※送料198円



カフェ利用やコーヒーのテイクアウトは階段で2階へ。窓から通りを見下ろすカウンターとテーブル席があり落ち着いた。豆の購入はカフェか、明るい陽が注ぐ3階の焙煎所へ。予約制でコーヒーの淹れ方を教わることも。



黄色の看板が目印



教えていただいたのは... オーナー・バリスタ 北島宏祐さん(きたじまこうすけ) 大学時代から住む神戸で、2013(平成25)年に開店。モトモト「街のかかりつけのコーヒー屋」。「処方箋のようにその時の気分やイメージを聞いて、いいコーヒーを提供できた」。

..... いろいろ試して自分流を極めよう。

珈琲の淹れ方



お湯が落ちる前でストップ

「コーヒー豆と湯の量のバランス」「好みの豆のひき方」。この2つの要素でおいしさの8割が決まる。

①沸騰した湯をケトルに移す

湯は十分に沸騰させたらケトルに移し、温度を落ち着かせる。熱すぎると豆のえぐみが出る。90℃ぐらいが目安。

②道具を温めておく

ペーパーフィルターをセットしたドリッパーを、コーヒーサーバーにのせて、湯を回しかけ十分に温める。その湯は捨てておく。

③計量した豆をミルでひき、スケールの上にセットする

1人分約10gの豆を計り、ミルでひく。細びきか粗びきかは好みで。スケール(はかり)の上に②のセットした道具をのせて粉を入れる。

④少量の湯を注ぎ、十分に蒸らす

少量の湯を粉全体に回しかけて30秒待つ。豆に含まれたガスが出て、コーヒーの成分が抽出される準備が整う。

⑤本抽出をする

スケールを見ながら湯量が豆の15倍前後になるように湯を注ぐ。粉にまんべんなく湯がかかる状態をキープ。



珈琲の道具



コーヒー豆は、軽いほうから「fresh & sweet」「balance」「bitter & sweet」の3つに分類。香りやコクのイメージが湧きやすい。焼き菓子250~350円も販売。



COFFEE

珈琲

ラボ気分を探求。
昨日よりおいしい1杯。

「コーヒーは人生をより豊かにするスパイスのような存在。気軽に、フランクに楽しんでほしい」とコーヒーラボフランク「オーナー・バリスタの北島宏祐さん。自家焙煎の豆は学生時代に働いた神戸の店で出会い、コーヒー好きではなかった北島さんの運命を変えたスペシャルティコーヒー。「二見ハードルが高そうなコーヒーの印象を払拭したい」と淹れ方などのセミナーも積極的に行う。「浅煎り、中煎り、深煎りの好みや、酸味が苦手など、

どんなコーヒーが飲みたいかで豆を選ぶことが大事です。ハンドドリッパーでコーヒーを淹れるのはアナログな世界。豆のひき方、湯と豆の量のバランス、湯を落とすスピードなど味を左右する要素が多く、組み合わせは無限です。「今日はいつもとより少なめの湯量で」など、実験する気分では好みの味を探すのがおうちコーヒーの醍醐味。昨日よりおいしい1杯を求めてあれこれ試すほどに、コーヒーの魅力にどっぷりハマってしまいたいそう。



THE JARDIN

スリランカやインド産の上質な茶葉、フランス産のフレーバーティーなど計40種以上を店主の高橋美恵さんが厳選。スイーツと紅茶を庭を眺めるカフェで味わえる。お薦めの〈マレ〉はインド産茶葉にミックスフルーツ8種、バラの花で香り付けした天然フレーバーティー。紅茶に合うチョコレートの販売もスタート。

マレ 50g缶 1,410円

テ ジャルダン 高砂市

▷高砂市高砂町朝日町1-9-10 ☎079-442-8841
午前10時30分～午後6時 火曜休 ⑥7台 道案内／電車→山陽電車高砂駅から東へ徒歩約3分 車→加古川バイパス加古川ランプから南西へ約10分
[通販] <https://www.the-jardin.com> ※送料930円

BASE COFFEE

焙煎技術を競う全国ローストマスターズチームチャレンジ2021で優勝し、コーヒーマイスターやジュニアカップの資格も持つ実力者・榎本善嗣さんの自家焙煎珈琲店。スイーツとも好相性のコーヒー豆3種、湯を注ぐだけで手軽に抽出できるコーヒーバッグ5種のセットが好評。併設の「ふくカフェ」で味わう1杯も格別。

おすすめ珈琲セット 3,240円／(珈琲豆3種【インドネシアマンデリン、エチオピア、BASE COFFEEブレンド各100g】、珈琲バッグ5種【コロンビア、グアテマラ、エチオピア、マンデリン、ブラジル】)

ベースコーヒー 南あわじ市

▷南あわじ市倭文長田224 ☎0799-53-6170(ふくカフェ)
正午～午後5時30分(ラストオーダー。ふくカフェは午前10時から) 木曜・第2・4金曜休 ⑥20台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、洲本インター下車。タクシーに乗り換え約12分 車→神戸淡路鳴門自動車道洲本ICから西へ約12分
[通販] <https://basecoffee.net> ※送料756円

城崎茶宴 ちゃの湯

城崎温泉街にのれんを掲げ、朝来市の銘茶(朝来みどり)でフレーバー日本茶の魅力を発信する専門店。ティーバッグアソートはバラの爽快感、ブドウの甘み、そば玄米の香ばしさ、コンプの旨み、タチバナの酸味と5種類の香りや風味を楽しめてお得。但馬の風景や文化を表したお茶の名前も風流だ。昨年末にカフェをリニューアルオープン。

ティーバッグアソート(七湯めぐり、コウノトリ、出石城下町、日本海、お菓子の神様 各21パック) 1,620円、七湯めぐり(ばら)、コウノトリ(ぶどう) 各40g1,188円

きのさきちゃん ちゃのゆ 豊岡市

▷豊岡市城崎町湯島670 ☎0796-32-0055
午前9時30分～午後9時 水曜休(祝日の場合営業) ⑥なし 道案内／電車→JR山陰本線城崎温泉駅から北西へ約7分 車→北近畿豊岡自動車道但馬空港ICから北へ約30分
[通販] <https://www.chano-yu.jp> ※送料560円

MUSICA TEA

大阪・堂島で1953(昭和28)年創業以来、紅茶文化を牽引する名店。3代目の堀江さんが暮らす芦屋へ9年前に移転し、茶葉専門店[MUSICA TEA]、徒歩10分の距離に[Tea Saloon MUSICA]を営む。ヌワレリアとウバのブレンド〈芦屋プラウド〉は1煎目は爽やかな味・香りをストレートで、2煎目はミルクティーで。

芦屋プラウド 226g缶 2,894円

ムジカティー 芦屋市

▷芦屋市精進町10-7 ☎0797-35-7727
午前11時～午後7時 日曜休 ⑥なし 道案内／電車→阪神本線芦屋駅から南東へ徒歩約7分 車→阪神高速神戸線深江出口から北東へ約5分
[通販] <https://musicatea.net> ※送料770円

PATISSERIE TOOTH TOOTH

神戸を代表するパティスリーの紅茶シリーズは、菓子の特徴に合ったリーフ選別に定評のある芦屋の紅茶専門店[Uf-fu(ウーフ)]の監修。セイロンティーをブレンドした〈TOOTH TOOTHブレンド〉、希少なバラの優しい香りを楽しむ〈グリアンローズ〉など12種のティーバッグを食卓に映える大人なデザイン箱で。

TOOTH TOOTHオリジナル スタンダードティー／TOOTH TOOTHブレンド、アッサム、プリアンローズ、各5パック入り 648円

パティスリー トゥーストゥース 本店 中央区

▷神戸市中央区三宮町1-4-11 ☎078-334-1350
午前10時～午後8時(サロンは午前11時～午後6時30分、土・日曜、祝日は午前11時～午後7時30分。いずれもカフェのラストオーダー) 不定休 ⑥なし 道案内／電車→各線三宮駅から南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約4分
[通販] <https://www.toothmartstore.com> ※送料880円

NAKAZAKI COFFEE ROASTER

神戸のコーヒー会社で腕を磨いた中崎武雄さんが築100年の古民家で営むロースタリー。「自分が飲みたい味」をテーマにブレンドや単一品種約15種を販売。人気No.1は華やかな香りとコクのスペシャルブレンド。ひと晩浸けるだけの水出し、ドリップバッグもそろえ「町の豆腐店のように気軽なコーヒー豆店」を目指す。

スペシャルブレンド100g 600円、Cold brew coffee(水出し)3個入り 1,100円、ドリップバッグ セレクト5個入り 900円

ナカザキ コーヒー ロースター 姫路市

▷姫路市野里東同心町5-10 ☎079-285-2878
午前10時～午後6時 日曜、祝日休 ⑥3台 道案内／電車→JR播但線京口駅から北西へ徒歩約15分 車→姫路バイパス市川ランプから北へ約9分
[通販] <https://www.n-c-r.net> ※送料500円

注ぎ、早めのスピードでさらに30秒90ccの湯を注ぎます。計2分で抽出が完了するイメージ」と言う。毎日淹れれば「今日は濃い目、うす目に淹れてみよう」などアレンジも巧みになれそうだ。

買って帰れて、取り寄せもできる兵庫のお茶をご紹介します。「おいしい紅茶を淹れるのに難しい技術は要りません」と話してくれたのは、紅茶の殿堂「ムジカティー」の堀江勇真さん。温めたポットに茶葉を入れ、沸き立ての熱湯を注いでフタをし、蒸らすこと3～5分。「1杯、2杯、3杯と味と香りの変化が楽しめますよ」。フレーバー日本茶で人気を集める「ちやの湯」の池内裕也さんは、「日本茶は茶葉もティーバッグも、お湯出しは熱湯で40～50秒。3煎はおいしく飲めます。水出しは水1ℓに対し茶葉10g。5～6時間冷蔵庫に入れると完成です」。淡路島で自家焙煎に打ち込む「ベースコーヒー」の榎本善嗣さんは、「ペーパードリップは粗めにひいたコーヒー豆を1杯12g。まず30秒蒸らし、円を描くようにゆっくり1分90ccの湯を

おうちで
飲みたい
兵庫のお茶。



缶や箱のデザイン、パッケージや包装にも店のこだわりが光る。プレゼントにもピッタリで、贈る人も贈られる人も心が温まりそう。紹介している商品以外にも買やすい分量や、他の銘柄も豊富なのでお店のホームページなどをチェックして。

アフタヌーンティーセット2,000円(数量限定。予約が望ましい)。上段はスコーンにクロテッドクリームとジャム。ケーキのハーブサイズ2種など。下段はスモークサーモンのキッシュとハヤシライス。



まろやかで甘い、生野紅茶と焼き菓子。

tea room kotori ティールーム コトリ | 朝来市

ノスタルジックな生野の町にひかれ、地域おこし協力隊員として生野紅茶の栽培・加工に携わった店主の加藤菜穂子さん。もともとカフェ巡りが好きで、「いつかは自分で店を」という夢を叶えた。紅茶は「まろやかで甘みがあり、時間をおいても渋くなりません」という地元産の生野紅茶のほか、インドやスリランカ産など10種類。発酵バターが香るスコーンやケーキと一緒に自分の時間をゆっくりと。



自宅の離れを改装し3年前に開店。靴を脱いでくつろげる店内と外にテラスも。「生野紅茶は香りが良く、すっきり飲みやすいのも魅力」と加藤さん。



▷朝来市生野町奥銀谷1513
☎090-6378-5282
午前11時～午後4時30分(ラストオーダー) 火・水曜休 ④4台 道案内
／電車→JR播但線生野駅から神姫グリーンバス、奥銀谷下車すぐ 車→播但連絡道生野ランプから北東へ、または生野北第1・第2ランプから南東へ。いずれも約8分

カフェオレボウルでたっぷり飲むレモンティー600円。ストロベリーカヌレレモンケーキ600円、レモンパイ500円は、レモンの爽やかさがワインにも合う。薫詰めたレモンを継ぎ足し、継ぎ足しつくる自家製レモネード550円はハーブの1種であるバタフライピーを加えて幻想的で美しい色に。



皿とカップに香り立つ大人テイスト。

カフェ レゾンデートル | 姫路市

築60年のレトロビルの1室。キャンドルの灯りが揺れるカフェのメニューは、こっくりバターに爽やかなレモンの風味が重なり合うスイーツばかり。プレーン、ストロベリー、ココア、アールグレイなど姿形も愛らしいカヌレ型レモンケーキ。そして、ふわふわサクサク、きゅんと甘酸っぱいレモンパイ。カヌレもパイも初めてなのに懐かしさを感じさせる優しい甘さ。夜はワイン片手のスイーツバーに。記憶のページを繰るような空間に気分がほぐれる。



▷姫路市本町68
☎079-284-7271(ブエナビスタ)
午後1時～翌午前0時 不定休 ④なし 道案内／電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から北へ徒歩約12分 車→姫路バイパス姫路南ランプから北へ約7分

お土産 カフェで楽しめるレモンケーキを
買いたい人は、徒歩4分の「レゾ
ンデートル」へ。カヌレミニ
サイズ1個200円。レ
モンのクロワッサンや
チーズタルトも並ぶ。
▷姫路市西二階町
108 午後3時～売り
切れまで 月・火曜休



大正期の古民家で焙煎したてのコーヒーを。

Jardin et cafe えとらんぜ | 佐用町

宿場町の面影を残す通りに溶け込む古民家。大正期のレトロな建物に魅せられた上杉剛さんが大阪から移住して開いた店。注文後に生豆を専用鍋で焙煎するコーヒーは、焼き上がると席に運び、香りを楽しませてくれる。「機械に頼らず、自分の感覚で微妙に調整できるのが魅力」。奥さまお手製のパンケーキはスキレットからはみ出んばかり。春のスイセンやバラなど四季折々の庭の眺めにも癒やされる。



「秋は絶滅危惧種のアサギマダラが庭のフジバカマへ飛んできます。町をあびて街道に植える取り組みも」。佐用山城ガイド協会理事、愛犬ぶうちゃん。



▷佐用郡佐用町平福459
☎090-6069-1435
午前9時～午後4時 ※ラン
チは要予約 月・火・日曜休
(祝日の場合営業) ④4台
道案内／電車→智頭急行平
福駅から西へ徒歩約2分 車
→中国自動車道佐用ICから
国道373号線を北へ約6分



名物のパンケーキは注文後20分かけてふんわり焼き上げる(アイス付き)。コーヒーとのセット800円。パンケーキとワンプレートランチのセット1,300円(飲み物付き。午前11時～午後3時で要予約)。



カウンター席の窓の向こうは、徒歩圏内の姫路城。昼はもちろん、街灯が灯る夜は美しくライトアップされ「白鷺城」の愛称を実感する。優美な姿を心ゆくまで。



鮮度を追求したフレッシュなコーヒーを。

ROASTELIER by NESCAFÉ 三宮

ローステリア バイ ネスカフェ さんのみや | 中央区

ネスレ日本が「焙煎したて」のプレミアムなコーヒー体験を提供する新ブランド〈ローステリア〉の旗艦店が神戸に登場。店内にオリジナルのコンパクト焙煎機を2台設置、7日間以内に焙煎したコーヒー豆のみを使用、提供する。中には3時間以内に焙煎した豆のみを使うアルティメット フレッシュリー ローステッド コーヒーといった特別な1杯も。ゆったり天井の高いカフェやテラス席で、新鮮な味に感動して。



全面ガラス張りの2階建ての建物は開放感抜群。1階はショップ、2階のカフェはグリーンを基調としたモダンな雰囲気。オープンエアなテラス席もありのびのび過ごせる。



〒神戸市中央区御幸通7-1-15 ☎078-265-6232
午前8時～午後8時(午後7時30分ラストオーダー。ランチは午前11時から) 無休 ②なし 道案内/電車→各線三宮駅から南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約3分

3時間以内焙煎のシングルオリジンのコーヒー豆を注文ごとに抽出するアルティメット フレッシュリー ローステッド コーヒー1,000円。フレッシュローストコーヒーのティラミス500円。ハンドドリップを学べる体験型メニューも。



古民家を満たす煎りたて、淹れたての香り。

珈琲豆 誠 コーヒーまめ まこと | 丹波篠山市

江戸時代後期に建てられた元お茶屋を再生した[篠山城西町ホテル NIPPONIA]の一角。趣き深い古民家でコーヒーの香りと魅力を満喫できる自家焙煎の店。店主の佐藤誠さんは大手メーカーで長年、焙煎士として務めた焙煎のプロ。「ひきたてはもちろん、煎りたての豆にもこだわって」、鮮度の高い生豆を職人の技で焙煎し、オーダーごとに豆をひいて抽出する。カップがまとう芳醇な香りにうっとり。



全丹波焼窯元60軒による74のコーヒーカップが壁一面に。好きなカップを選んで飲む。右のカップは[琥珀窯]清水一ニさんの作品。佐藤さん自ら店内の焙煎機でコツを教えてくれる焙煎体験も貴重。「煎りたてのコーヒーをもっと身近に」。器具の扱いや抽出方法まで約60分4,000円(要予約)。



〒丹波篠山市西町1 城下町ホテルNIPPONIA SAWASIRO棟1F ☎079-556-5320
午前10時～午後5時 火曜休 ②なし 道案内/電車→JR福知山線篠山駅下車すぐ 車→舞鶴若狹自動車道丹波篠山ICから北東へ約8分



店内でいただけるホット
コーヒー450円。豆販売
は100g710円からド
リップコーヒー各160円。