



世界の動き身近な話題

中日新聞



かわら版さんぽみち編集局

〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内
TEL 0776-28-2116・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊

福井県民

ふくいのがぎょ

気軽に美味しいコーヒーを //

テイクアウトコーヒー特集



焙煎士のこだわりが生む 高い質と風味豊かなコーヒー

福井市森田地区の住宅街に昨年6月オープンした小さなコーヒースタンド。シンプルな外観の店舗に近づくとき漂うコーヒーのいい香りにワクワク感が高まる。コーヒー豆とテイクアウトコーヒーの販売のほか、豆の焙煎も行う。世界の産地から厳選した常時5〜8種類の豆を取り扱い、カフェインを除去したデカフェも用意。生豆の段階で欠点豆を2回、焙煎後も1回、ハンドピックで丁寧に除去。安心安全な質の高いコーヒーを届けることにこだわる。テイクアウトコーヒーはネルドリップ方式で抽出。ペーパーフィルターに比べ目が緩いため、コーヒーオイルが抽出されやすく、まろやかな口当たりと豆の個性がより引き立つ。

深い味わいとスッキリ感の両方が楽しめる、アイスコーヒーにお薦めという「グアテマラ」(写真⑤)。テイクアウトコーヒーは、どのコーヒーもホットまたはアイスが選べ1杯650円。ふっくらと膨らんだ豆の様子から、その新鮮さがわかる(⑥写真)

特典 「さんぽみち見たいよ」でコーヒー豆10%増量サービス! (5月末日まで)

「地元の人が愛されるお店になるのが目標」と朗らかに話す素敵なお夫婦が切り盛りする店舗はまるで秘密基地のよう。豆にはコーヒーの特長を記したプライスカードがあるが、好みを伝えればお薦めを教えてください

焼きたてツヤツヤのコーヒー豆。納得のいいコーヒーを届けたら、ここからさらに欠点豆を取り除く

森雨珈琲
⑤ 福井市上野町1-2019
⑥ 090-7749-3232
⑦ 平日: 正午〜午後6時(日曜日のみ午後5時まで)
⑧ 土曜・日曜・祝日: 午前10時〜午後3時
⑨ 水・木曜日 ⑩ あり

⑪ 森田上野町駅



サンドイッチも人気のコーヒースタンド

「ホットコーヒー」(440円)。このほかエスプレッソ、カフェラテ、カフェオレ、きな粉ラテ、自家製レモンスカッシュなどバラエティー豊かなラインナップ。暑くなるとコールドブリュコーヒーも登場する

軽く食べたい人のためにミニサイズも販売

午前10時半からはサンドイッチを販売。低温調理した自家製のローストビーフやサラダチキンなどを自家製のパンにたっぷりサンド。本格的な味わいはもとより、注文を受けてから作り始めるので、事前予約がお薦め。手作りスイーツも販売している

座りたくなる待合の椅子

Little coffee Stand
⑪ 坂井市丸岡町一本田福所29-16-36
⑫ 096-810-5014
⑬ 午前7時30分〜午後4時
(サンドイッチは午前10時30分からは)
⑭ 月・木曜日 ⑮ 2台

⑯ 丸岡町



日常にスペシャルティコーヒーを

スペシャルティコーヒー豆のみを取り扱う自家焙煎珈琲豆販売店。「雑味がなくクリーンな味わいを楽しんでほしい」と代表で珈琲焙煎士の高木俊輔さん。焙煎はフルーティーな甘さが楽しめる浅煎りからバランスの良い中煎り。たくさんの方に楽しんでほしいと幅広い味わいの豆を常時10種類前後そろえている。「豆が持つ個性や特長を最大限引き出せるような焙煎を心掛けている」と言い、テイスティングで納得した豆のみを販売しているそう。

オリジナルブレンドは2種類。エチオピアのベリー系のフルーティーさとドミニカの香ばしいナッツィー感が楽しめる「櫻(けやき)」と、コスタリカの優しい甘み、タンザニアのカシのようなさわやかさ、ブラジルの香ばしいナッツィー感が楽しめる「満欠(みかけ)」。いずれも日常の中に豊かなひとときを見出してほしいという思いが込められた渾身(こんしん)のブレンドだ。

「ホットコーヒー」(650円)。どの豆をリンクエストしてもホット・アイスすべて同一価格

自らDIYしたという店内はコーヒー愛とやさしさを感じる空間。時には「子ども店長」が「接客」してくれることもあるというアットホームな店だ

焙煎所 高木
⑰ 福井市田原2-25-25
⑱ beisenjo.takagi@gmail.com
またはインスタグラムのDMから
⑲ 午前11時〜午後5時
⑳ 不定期。インスタグラムで確認を
㉑ 2台

⑳ 代表の高木さんと「相棒」の焙煎機



丁寧に焼き上げた豆と地元自慢の水でいれる ここにしかないコーヒー

大野市の中心部、泉町の御清水のすぐそば。民家の玄関が店舗になっているユニークなお店だ。テイクアウトコーヒーやドリンク、常時4種類のコーヒー豆、コーヒーに合う焼き菓子も販売している。豆は特注の陶器の手廻し焙煎器で店主がじっくりと丁寧に焙煎。「安心して気持ちよくコーヒーを飲んでほしい」という思いから、環境に配慮して栽培された生豆を洗ってから焙煎。陶器の遠赤外線効果で豆の芯までふっくら焼き上げることができ、店主自身も焙煎をしながら「ちょうど」の感覚を研ぎ澄ますことが楽しいそう。また、使用する水はもちろん大野の名水。軟水で甘味のあるまろやかな地元の水がコーヒーの味をより一層引き立ててくれる。

右奥の球体が店主の相棒、陶器手廻し焙煎器。季節ごとにサブしやサブドクターなどさまざまな種類の焼き菓子も評判。コーヒー以外にもゆずソーダやジンジャーエール、ラングダーミルクティーなどのドリンク類があり、すべて店主による自家製だ

店主自らDIYした民家の玄関部分が店舗。アンティークのディスプレイ棚やドラフトラフなど、かわいく飾られ、コーヒーを待つ間も楽しく過ごせる

こうげつ 陶器手廻し焙煎所 加月
⑳ 大野市泉町4-10
㉑ インスタグラムのDMから
㉒ ※営業日、営業時間はインスタグラムまたは店頭で確認を
㉓ 冬季休業あり

⑳ 大野市泉町駅



おさんぽ こみちの Instagram

随時更新中!

こみちのInstagramでは、取材途中で出会った風景やさんぽみちで取材させてもらったお店の紹介などを随時配信しています! みなさんのフォローをお待ちしています!

かわら版さんぽみち

おさんぽ こみちの Instagram

随時更新中!

こみちのInstagramでは、取材途中で出会った風景やさんぽみちで取材させてもらったお店の紹介などを随時配信しています! みなさんのフォローをお待ちしています!

かわら版さんぽみち



出張! 新聞ちぎり絵教室
in 丹生郡越前町織田

ボーイスカウト丹生3団カブスカウトの3月の隊集会にお邪魔しました
みなさんの作品を紹介します

ハルくん 福井市
初めての春、初めての桜!
これから毎年楽しもうね

上田 光昭さん 大野市
93歳の叔母と従姉妹連で早春のお城へ。自力で登った叔母はまだまだ元気いっぱいです

Fさん 福井市
30年前に植えた枝垂桜が満開になりました。お母さん、今年もお花見できてよかったね

向當 芽生さん(小2) 向當 千夏さん(小5)

谷口 雅信さん

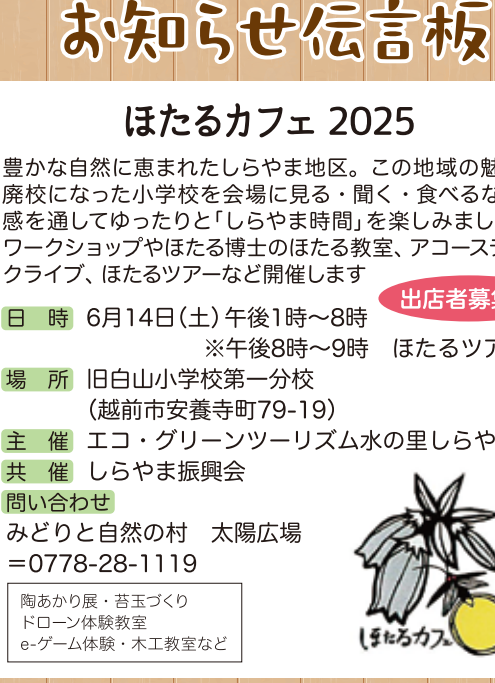
佐々木 鈴さん(小5)

尾崎 結乃さん(小5)

向當 絵美さん

水島 りつ花さん(小5)

作り方の説明を聞くカブスカウトのみなさん



お知らせ伝言板

ほたるカフェ 2025

豊かな自然に恵まれたしらやま地区。この地域の魅力を廃校になった小学校を会場に見る・聞く・食べるなど五感を通してゆったりと「しらやま時間」を楽しみましょう。ワークショップやほたる博士のほたる教室、アコースティックライブ、ほたるツアーなど開催します

日 時 6月14日(土) 午後1時〜8時
※午後8時〜9時 ほたるツアー

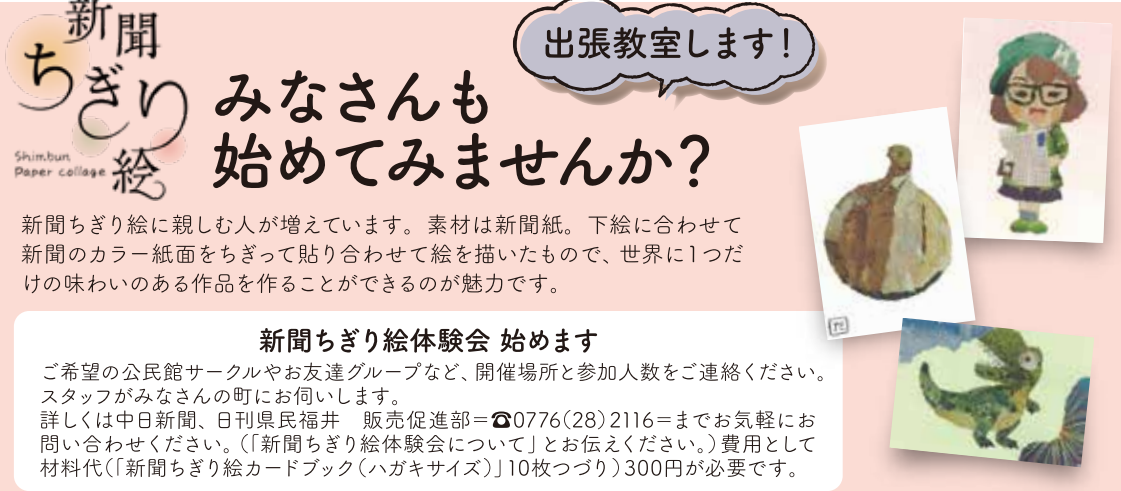
場 所 旧白山小学校第一分校 (越前市安養寺町79-19)

主 催 エコ・グリーンツーリズム水の里しらやま

共 催 しらやま振興会

問い合わせ みどりと自然の村 太陽広場 0778-28-1119

陶あり展・苔玉づくり
ドローン体験教室
e-ゲーム体験・木工教室など



新聞ちぎり絵

みなさんも始めてみませんか?

出張教室します!

新聞ちぎり絵に親しむ人が増えています。素材は新聞紙。下絵に合わせて新聞のカラー紙面をちぎって貼り合わせて絵を描いたもので、世界に1つだけの味わいのある作品を作ることができるのが魅力です。

新聞ちぎり絵体験会 始めます

ご希望の公民館サークルやお友達グループなど、開催場所と参加人数をご連絡ください。スタッフがみなさんの町にお伺いします。詳しくは中日新聞、日刊県民福井 販売促進部 ☎0776(28)2116までお気軽にお問い合わせください。(「新聞ちぎり絵体験会について」とお伝えください。)費用として材料代(「新聞ちぎり絵カードブック(ハガキサイズ)」10枚つづり)300円が必要です。