マウンテン通信

VOL. 18
2004.JUNE

ご質問にお答えします！ パートⅡ

ここはどこのメーカーのコーヒーなの？

(答)どこのメーカーのものでもありません。
すべてオリジナルです。
コーヒー豆はすべて豆のまま買い取り、店内で焙煎し、味を作ります。
ストレートは14種類、ブレンドは16種類あります。
同じ「モカブレンド」という名前のコーヒーでも生豆の良し悪しや焙煎の仕方、ブレンド内容によって味は違います。マウンテンオリジナルの味を楽しんでください。

ご存じですか？

店の奥に焙煎機があります。一度に6kgの豆を焼くことができる直火型です。その周りには、いろいろな国から来たコーヒー豆が、麻袋や木樽に入って出番を待っています。
生のコーヒー豆は、うす緑色をしているのをご存知ですか？
午前中に来店されると、焙煎の様子をご覧になっていただくことができます。

マウンテンはチェーン店なの？

(答)いわゆるフランチャイズではなく、共同仕入れをしているグループです。
良質な生豆を買い入れたり、農園と契約するには１つの店よりも多数の店で協力し合ったほうが有利になります。
現在取り扱っている３種類のブラジルの豆は直接仕入れです。毎年グループのメンバーがブラジルに赴き、作柄を見極めて買い付けを行います。一番使用する量の多いブラジルの豆だからこそ、有機無農薬にこだわり、良質の豆を手に入れるために協力し合っています。

“ホット”？？？

喫茶コーナーで一番多いご注文は　“ホット”？？？
その次に多いのは　“おいしいの”？？？
ホットのコーヒーは30種類、ホットの紅茶は20種類以上あります。せっかくの機会ですからいろいろと飲んでみられてはいかがでしょうか。
“おいしい”には個人差があります。“こんな味が飲みたい”とか“飲んだことのないもの”とかその時のお気持ちを言っていたでければピッタリの味のものをおすすめします。

店に戸びらはないの？

(答)ハイ、戸びらはありません。
お客様に気軽に立ち寄っていただけるよう、戸びらはつくりませんでした。
夏は大型クーラー、冬はストーブ３台でがんばっています。

コーヒーでお別れ

先日、芦屋雁之介さんが亡くなられました。雁之介さんは大変なコーヒー好きで、最後に口にされたのもコーヒーだったそうです。「偲ぶ会」では、そんな雁之介さんをしのんで、写真の前にコーヒー樽が並べられ、焼香の代わりにコーヒー豆を献じ、名優の死を惜しまれたということです。
この記事を読んで思い出したことがあります。
一年半ほど前に、80才を超えられたお客様が亡くなられました。この方もコーヒーが大変お好きでしたので、コーヒーの香りに包まれて天国へ行けるようにと、ご家族の方が、ご遺体にコーヒーを振りかけお見送りされました。
コーヒーを愛してくださった方と一緒に天国へ登っていった幸せなコーヒーです。
亡くなられてからも、ご家族の方が、故人のお好きだったブレンドを「お父さんのコーヒー」と言ってご注文してくださいます。
私たちは幸せなコーヒー屋です。

いつも同じものを飲んでいるのに味が違うのはどうして？

コーヒー豆は農作物です。同じ農園の同じ銘柄でも、その年によって味は変わります。また、お米などと同じように新豆の時期とそうでない時期とでは味が違います。一般に出回っているコーヒー豆は各農園から農協に集められ、そこで混ぜられてしまいます。このようなコーヒーは、味は一定していますがグレードはあまりよくありません。（当然値段も安い）
私たちは新豆(ニュークロップ)にこだわります。
また、有機無農薬やフェアートレードコーヒー、スペシャリティコーヒーなど生産者のわかるものを仕入れようと努力しています。
なるべく一年を通じて同じ味になるよう焙煎に注意していますが、微妙な味の違いは新鮮な豆だから起こること、何とぞご理解いただきますようお願いいたします。