

姉妹店 コーヒー&ワイン専門店

タカムラをご紹介いたします！

スタッフ
小川



タカムラワイン&コーヒーローズスターズとは

大阪市西区江戸堀の、3ツ星レストランや5ツ星ホテルでも採用される程の実力を持つコーヒーとワインの専門店です。マルカイコーポレーション(順造選ショップ)の姉妹店にあたり、順造さんや順造選スタッフも利用しています♪

『コーヒーもしつかりとした品質のものを提供したい!』

ワインは生産者の顔が見え、産地の気象条件や土壌についてもきめ細かな説明を受けられる一方で、食後のコーヒーが今一つというレストランが多いことに着目。そこでオーナーは『コーヒーもワインと同じくらいしっかりと品質の良いものを提供したい!』と強く思い、現在の二本柱が確立されました。

そのためには深い知識と高い技術を持つスペシャリストがお客様のお問い合わせにしっかりと応えられる場が必要と考え、2013年にリカーショップだったタカムラは生まれ変わりました。

こだわりの浅煎りコーヒー

タカムラでは世界最高峰のコーヒー農園より仕入れた豆を使用しており、豆本来の個性を引き出すために、日本に約10台しかない最新鋭の焙煎機で浅く焙煎しています。さらに、単一素材の味を味わえるようブレンドは一切行いません。味はすっきりとした明るい酸味を感じられる、軽くて飲みやすいコーヒーとなつていたので、苦みを好まない方にも楽しんでいただけます!



タカムラ コーヒー部門 焙煎士/岩崎 裕也 35歳

2019年ジャパンエアロプレス
チャンピオンシップ ローストコン
ペティション 優勝
2018年ジャパンコーヒーロース
ティングチャンピオンシップ
準優勝

今回インタビューにに応じてくれたのは、コーヒー部門で焙煎を担当している岩崎さん。日本を代表する焙煎士の一人です。

人生を変えた一杯のコーヒー

実はコーヒーが苦手だった岩崎さん。ある時東京で飲んだ浅煎りのコーヒーに衝撃を受けて以来、コーヒーの魅力に引き込まれていったそうです。果実をそのままかじったような味が大阪に帰ってから忘れられず、大阪でスペシャルティコーヒーを扱っているお店を探し、見つけたのがタカムラでした。それから数年経つてもコーヒーへの想いは消えず、『いつかコーヒー業界で働きたい』と思い続け、縁あって念願のタカムラでバリスタとしての職に就くことになりました。半年後には焙煎への興味も芽生え、焙煎士としての道を歩むこととなります。2018年、2019年には数々の競技会や焙煎の大会に出場し、日本一にまで上り詰め、ブラジルで行われた豆の品評会の審査員を任されるまでになりました。

そして現在、お店では豆の品質管理や焙煎の責任者としてコーヒー部門を支えています。

『大阪のコーヒー業界をもっと盛り上げたい!』

『今後の展望は?』という質問にこのように答えてくれました。刺激となったのは一昨年訪れたオーストラリアでの光景でした。コーヒーが生活に浸透していて、文化として根付いていることを目の当たりにした岩崎さん。その時、『日本でも緑茶文化に負けないコーヒー文化を広めたい!』と強く感じたそうです。『そのためには大阪のコーヒー業界をけん引する存在として多くの方にコーヒーの魅力・それに付随する文化も含めて伝えていかななくてはいけない。』と語ってくれました。さらに『今の自分からコーヒーを取ったら何も残りません。だからこそコーヒーでは誰にも負けれないんです。』と一言。その言葉から、コーヒーに対する愛とプロ意識の高さを感じました。



最新型の焙煎機



タカムラ ワイン&コーヒーローズスターズ

▼アクセス: 地下鉄四ツ橋線「肥後橋駅」2番出口より徒歩10分 ▼住所: 大阪市西区江戸堀2丁目2-18
▼電話: 06-6443-3519 ▼営業時間: 11:00 ~ 19:30
▼定休日: 水曜日



岩崎さんが考える理想のタカムラ像は、地域に密着しつつも世界からお客様が訪れるようなお店。近隣の方にはもちろんのこと、遠方の方にもタカムラの魅力を知ってもらいたいと考えているので、興味のある方は是非足をお運びください!

スタッフ小川

P10 にタカムラのコーヒーを掲載中!



スタッフ
榎上