

世界にも通用！ 日本人の味覚に合う国内焙煎コーヒー



つぶちゃん、個性的なカフェが増えている三郷市だけど、コーヒー文化の先駆けでもある「株式会社ミカド珈琲商会」さんの焙煎工場が三郷にあるから、行ってみよう。

戦後間もない1948年、東京日本橋にコーヒーロースターとして創業した「株式会社ミカド珈琲商会」さん。創業者の金坂景助さんは、当時まだ日本人に馴染みの薄かったコーヒーを「必ず気軽に飲む時代が来る。」と予見し、自家焙煎の淹れたてコーヒーを立ち飲み式で提供。上流階級の嗜好品だったコーヒーが、一般庶民でも安価で楽しめるってあって、大きな話題になったんだって。

創業当初から志しているのは、“世界でも通用する、日本人が作る日本人に合ったコーヒー”。だしあお茶の文化を持つ日本だからこそ、繊細で奥深い味や飲み方があると考え、国内はもちろん、海外でも愛される現在のブランドを作り上げていったんだ。リゾートカフェの先駆けとなった軽井沢店など、常にコーヒー文化を開拓してきているんだね、つぶちゃん。



現在は、世界15か国以上の産地から厳選した生豆を仕入れ、オリジナルブレンドコーヒーや、農園・産地ごとの豆の特徴を味わうスペシャルティコーヒーを販売。特に、メキシコのサンアルフォンス農園は、40年以上もミカド珈琲の味を作ってきた重点農園で、ミカド珈琲のキャラクター『ミカドおじさん』がかぶるソンブレロの由来もここからきているんだよ。



ここ、三郷市に焙煎工場を作ったのは1975年のこと。以来、商品のコーヒーは全てここから生まれているの！

三郷市田中新田141-1
直売所：048-957-5673
通販部フリーダイヤル：0120-509-936
10:00-12:00 13:00-16:00
土・日・祝
HP <http://mikado-coffee.com>

コーヒーの味わいや香りを決定する重要なプロセスである焙煎を手掛けるのは、ベテラン焙煎士のみなさん。焙煎機に入れた生豆に熱を加えて、徐々に乾燥させる過程では、豆の中に水分が残ると雑味になるため、豆の香り・膨らみ方・色・音など五感をフルに働かせて、ベストな状態を判断。



その後温度を上げてロースト開始。次第にパチパチと爆ぜながらコーヒー色が増していく豆を、何度も取り出してチェック。全神経を集中させて向き合う姿は緊張感たっぷり！



ブレンディングでは、豆が持つ個性を最大限に引き出し、味と香りを作るのが焙煎士の腕の見せ所。生豆の段階から異なる豆を配合する“プレミックス”と、焙煎後に混ぜる“アフターミックス”的手法を織り交ぜて最良の味となる工夫をしているんだって。

「ベストな配合とローストを、常に追求しています。さらに上の味を目指しているから完成はないです。」と工場長の小林さんはキッパリ。プロ魂だね、つぶちゃん。



深くて繊細な味わいが魅力の『ミカド珈琲』。工場内の直売所では、焙煎したての豆やグッズを購入でき、毎年4月と10月に行われる工場直売セールも人気。みんなもぜひ訪れてみてね♪