

き い まめ み  
お気に入りのコーヒー豆を見つけませんか？

まめこうぼう かわぐちてん  
～豆工房コーヒーロースト川口店～

かわぐちえきひがしぐち かわぐちほんちょうおおどお なんとう む ふん すす  
川口駅東口から川口本町大通りを南東に向かって7分ほど進んで

かわぐちゆうびんきょく ひだりがわ み どうじ  
いくと、川口郵便局が左側に見えてきますが、同時に、コーヒーのよい

かお かわぐちゆうびんきょく どうろ はさ む まめ  
香りがしてきます。川口郵便局の道路を挟んだ向かいにあるコーヒー豆

はんばい みせ まめこうぼう かわぐちてん しょうかい  
を販売しているお店、豆工房コーヒーロースト川口店をご紹介します。



みせ はい みぎがわ さまざま しゅるい まめ はんばい  
お店に入ると、右側に様々な種類のコーヒー豆が販売されています。

まめ めいしょう さんち か しょうひんせつめい  
豆の名称、産地などが書かれた商品説明のカードがありますが、

かわぐち かわぐち し めいしょう  
「川口スペシャル」や、川口市マスコットの「きゅぽらん」の名称をつけた

かわぐち し みせ  
「きゅぽらんブレンド」のカードもあります！川口市にお店がオープンして

ねん かわぐち し ね づ みせ しょうひんせつめい  
14年、川口市に根付いているお店です。また、商品説明カードには、

えいご ちゅうごくごひょうき てんちょう いしだ うかが ちゅうごくじん  
英語・中国語表記があります。店長の石田さんに伺うと、中国人、ドイ

じん じん きやくさま まめ  
ツ人、エチオピア人などのお客様もいらっしゃるとのこと。コーヒー豆は、  
ちゅうなんべい やく こく さんち はんばい  
中南米、アフリカ、アジアなど、なんと約30カ国もの産地のものを販売  
されているそうです。

はい まめ ばいせん ばいせん みせ  
オーダーが入ってから豆を焙煎(オーダー焙煎)するところがこのお店  
の特徴。そのため良い鮮度で提供できます。通りを歩いていてコーヒー  
のかお てんない ひょうしょうじょう  
のよい香りがしてきたのはこのためだったのでしょうか。店内に表彰状が  
ありました。コーヒーローストはうらわ みせ りょうてんぽ  
ありました。コーヒーローストは浦和にもお店がありますが、両店舗で  
ていきてき い かた かいさい こんかい  
定期的にコーヒーの淹れ方コンテストを開催しているそうです。今回は  
かわぐちてん まつもと ゆうしょう てんぽかん ぎじゅつ たか  
川口店の松本さんが優勝！店舗間で技術を高めあっているのですね。

お い い かた おし  
コーヒーの美味しい淹れ方のコツを教えてくださいました。

い かた どうが てじゅん せつめい  
コーヒーの淹れ方(動画の手順の説明です)：

こな りょう どうが  
・粉の量 10g に対して 100cc のコーヒーができます。動画では 20g で  
200cc。

ゆ ふっとう ちよくご おんど たか すこ お ど  
・お湯は沸騰した直後は温度が高すぎるので、少し置いてから。90度  
ぜんご  
前後がベストです。

ゆ ぜんたい すこ そそ びょうかん こな む  
・まず、お湯を全体に少しだけ注ぎ、20～30秒間、粉を蒸らします。

む お ゆ ほそ せん お そそ  
・蒸らし終わったら、お湯がまっすぐに細い線で落ちるように注いでいき

ます。

※この時、真ん中から少しずつ、円を描くように注ぎます。

ペーパーには直接お湯をかけないように！

お湯だけが流れて出てしまい風味が変わってしまいます。

細口のポットを使うと注ぎやすいです。

・コーヒーの泡はアクが出ているので、泡を落とさないように注ぎます。

・最後、お湯が全部落ちきらない(アクが上にある)状態でお湯を注ぐのを止めます。

・出来たコーヒーは、ゆらして混ぜて、カップに注ぎます。

以上で美味しいコーヒーの出来上がり！

美味しいコーヒーの淹れ方を店内にて実演で教えてもらえます。淹れ方などで風味が変わりますので、お店に行かれた際は、コーヒー豆の購入だけでなく、お店の方に色々聞いてみると新しい発見があると  
思います。また、焙煎の間、コーヒーを1杯いただけます。これが美味しい！

まめこうぼう                      かわぐちてん      じょうほう  
豆工房コーヒーロースト川口店の情報:

じゅうしょ    さいたまけんかわぐち    し    ほんちょう  
住所:埼玉県川口市本町2-1-20-103-2

URL: <https://facebook.com/coffeeroast.kawaguchi>

でんわ  
電話:048-228-3201

ちようどコーヒー豆がなくなっていたので、お店に取材に伺った際、  
「クレオパトラ」というコーヒー豆を購入しました。酸味・苦味のちようど真  
ん中のマイルドな味わいで私の好みの1つです。(by Masa)