



マウンテンコーヒー株式会社



愛知県にはコーヒー豆卸業の本社がたくさんあるのをご存じでしょうか。中部日本コーヒー商工組合に加盟しているだけでも30社近くあるのです。昭和40年代から愛知県には喫茶店がどんどんオープンしました。当時のコーヒーブームは年配の方には懐かしい思い出ですね。現在も愛知県の喫茶モーニング文化は全国的にも有名です。

今回は昭和区に本社がある【マウンテンコーヒー(株)】の岩山社長にお話をうかがい【炭焼珈琲】の魅力とともに珈琲の香りを満喫してきました。

Q. マウンテンコーヒー(株)は創業もここ昭和区なんですね。

A. そうです。昭和42年に桜山中学校の北西に工場と喫茶スペースが一緒になった店舗で開業し、昭和49年に御器所に移転しました。現在は御器所にある【直営珈琲店 CAZAN】を含め直営店が市内に4店舗あります。来年は創立50周年になります。

Q. 業務内容は主にレギュラーコーヒーの製造販売と喫茶 CAZAN の運営でしょうか。

A. はい。そのほかに喫茶店を開業されたい方のコンサルティングをしています。営業の企画から出店計画、物件の場所や建物のデザインやインテリア、コーヒーの知識や淹れ方の研修など行います。夢が現実となり船出にいたるまでのお手伝いをし、経営が軌道に乗り末永くお付き合いできる関係を築いていく仕事です。

Q. そのお店の珈琲は、直営喫茶店【CAZAN】と同じブレンドコーヒーなのでしょうか

A. そうとは限りません。珈琲専門店なのか、レストランならばどんな食事を提供するのか、どんなお菓子と合わせるのかなどそれぞれのお店のコンセプトに合ったブレンドコーヒーを一緒に創ります。

Q. 現在珈琲豆を卸している取引先はどれくらいありますか。

A. 主に愛知・岐阜・三重県に400社あります。



岩山社長

・・・ 工場を見学させていただきました ・・・

3階の焙煎工場は窓全開。珈琲の香りがただよっています。工場長がおひとりで作業されていました。炭火焙煎機3kg用と20kg用。ガス焙煎機120kg用。米袋なら30kgぐらいの大きさはありそうな豆袋が種類別に積み上げられています。1週間以内に焙煎できる量の豆だけが工場にあるそうです。

珈琲豆20kgを炭火焙煎をしているところを見学させていただきました。紀州備長炭を真っ赤に焼けた焙煎機の焚口に足し、焙煎機の上の投入口から豆を一気に投入。細かい穴が均一に開いているドラムはゆっくりと回転しながら豆を焙煎していきます。ドラムにはガラス窓があり、豆の様子が確認できます。ドラムの中を熱風がとおりぬけていき豆を芯まで焙煎していくのに20分ぐらいでしょうか。

工場長がドラムを開けて豆は一斉に次の段階へ。回転しながら冷まされて豆の皮などを排除し珈琲の完成です。青緑の生豆が黒光りしてふっくらと大きくなります。

20k gの生豆は水分が飛んで16k gほどになるそうです。

こだわりの備長炭はいつも同じ生産者から取り寄せています。この道25年の工場長の経験と技術でたくさんの種類の豆が毎回同じ味に焙煎されるのは素晴らしいです。

2階では焙煎された豆をブレンドしたり、挽いたり（ミル）、袋詰めしたりする機械がたくさん並び丁寧に製品になり1階の店舗でも小売しています。



20k g 炭火焙煎中！



焙煎された豆を覚ます機械

Q. 焙煎工場に炭火焙煎とガス焙煎がありましたけどどのように分けているのですか？

A. 直営店に出しているコーヒーはほとんど炭火焙煎のコーヒーです。
大量に卸すものはガス焙煎です。

Q. 炭火焙煎の魅力を教えてください。

A. 炭火焙煎はもちろん職人の技術次第ですが酸味をコク変える事を引き出しやすいです。
ブレンド【カフェ円】（かふええん）も炭火焙煎で適度な酸味とコクのあるコーヒーに仕上がっています。

ガス焙煎では炭の温度の上がり方などマネできないですが、ガス焙煎もうまく焙煎するとフルーティな香りを引き出すことができます。

Q. 次に、直営店【CAZAN】の魅力をおしえてください。

A. 人・物・空間を大事にしたい思いがあります。

店の扉を開けると正面にカウンターがあり珈琲を淹れているのが見え、入口には商品の販売棚やケーキなどの陳列ケースがあります。

店は1940年頃のフランスのイメージで、女性がひとりでも入りやすいようなインテリアとおしゃれな雰囲気があり、クラシックやボサノバなどゆったりとした音楽が流れ劇場鑑賞するような時間を過ごすことができます。

珈琲を淹れるカウンタースタッフ（ドリップマイスター）が主役になるようにカウンターは高くしてありますし、店内は珈琲の香りだけが漂うよう余計な香りが出る調理はしないよう心掛けています。

Q. メニューのこだわりはありますか。

A. 昭和40年代に喫茶店が増え初めた頃は、男性が主流だったので珈琲専門店独特な文化がありましたが、現在は30~50代の女性がターゲットなので専門的な珈琲以外にもアレンジ珈琲や紅茶、ケーキやサンドウィッチなど珈琲に合う軽食のメニューも増やしています。

Q. メニューはどうやって決めていますか。

A. 従業員のモチベーションを上げるため、4店舗の従業員で季節に応じて商品開発をしています。

Q. 最後に創業50周年を迎え今後のビジョンをお聞かせください。

A. サステナブルコーヒー（自然環境の保護や人々の生活を良い状態に保つことを目指して生産・流通されたコーヒー）を仕入れることによりその運動に企業自ら参加し社会貢献していきたいと思っています。

こちらでは小中学生の体験学習の受け入れや地域の依頼で珈琲の知識や美味しい淹れ方講習会などもされています。

屋上には排除された豆の皮（茶灰）を灰にする特注の焼却炉があり、近隣の方の迷惑にならないよう環境にも配慮されていました。

マウンテンコーヒー(株)のHPは[こちら](#)へ



マウンテンコーヒー本社 1階



直営店【CAZAN 御器所店】カウンター