

新しい景色を、人生に彩りを…

心に残る最高の1杯と出会う店 上質のコーヒー豆だけをリーズナブルに

アマメリア
エスプレッソ



けのカフェ利用も可能。手作りのフードが繊細なコーヒーによく合う。スタッフの皆さんも爽やかで、とても居心地がいい。

生豆に添えられた説明書には、「グアバのような香り」「プルーンのような爽やかさ」「黒糖を思わせるアフターテイスト」など、他店ではなかなか見られない表現が並ぶ。自身が、テイスティングの審査員としての資格「カップングジャッジ」を持っている石井利明オーナーならではのだろう。彼らの選りすぐった「本物のコーヒー」を、ぜひゆっくり味わってみたいだきたい。

武蔵小山駅から東へ徒歩3分ほど。アマメリアエスプレッソ（品川区小山、石井幸男社長 03・6426・9148、<http://www.amameria.com>）は、同地で10年余り営業を続けているコーヒーロースターである。一見カフェのような同店の主役は、コーヒー豆。扱っている豆は、生産から流通まで厳格に管理されたいわゆる「スペシャルティコーヒー」の中でも特に上等な、「カップ・オブ・エクセレンス」（COE）という世界基準の採点で84点以上をクリアした生豆のみだ。現在は、碑文谷店に所有している大きな焙煎機で、同社で取扱っている豆すべての焙煎を行っているという。

価格設定が興味深く、200g、500gと量が増えるにつれ安くなり、500gでは約6割まで下がる。「本当によい豆であれば、飽きることなく飲み続けられるはず」と、種類の多さよりも「よりよいものをより安く」という考えが、こうした工夫に窺える。さらに、豆を200g以上買えば、コーヒーが1杯飲める嬉しいサービスも！もちろん、コーヒーを飲むだ



テイクアウトもできる
カフェラテ



豆の自家焙煎を行う
アマメリアコーヒーロースター 碑文谷