

美味しいコーヒーと、その空間を 岐阜の街を彩る新たな「文化」に



岐阜市神田町にあるカフェリバーブ。扉を開けるとコーヒーの芳醇な香りが出迎えてくれます。店の奥を進むとそこにはヘアサロンがあります。ここはカフェとヘアサロン併設型の店舗です。

カフェリバーブの自慢は、こだわりのコーヒーと、そのコーヒーのために開発した「バスクチーズケーキ」です。今回は、オーナーバリスタの福井諒さんにコーヒーへの想いやバスクチーズケーキ誕生の秘話、そしてこれからの夢について、お伺いしました。

リバーブ
CAFE re:verb オーナーバリスタ 福井 諒さん

福井諒さん、三十七歳。平成三十年三月にカフェリバーブをオープンし、はや六年が経ちました。福井さんがバリスタの第一歩として踏み出したのは二十歳の時、語学留学したカナダからでした。

「カナダへ渡り、最初は日本食レストランでアルバイトをしていました。休憩の合間にカフェに行くようになってから、この街を彩っている一つの要素に『カフェ文化』があることを知り、日に日に虜になっていきました。その時に初めて目にしたラテアートには特に心惹かれ、やってみたいと強く思うようになりました」

すぐさま行動に移し、カフェで働くことに。ここから福井さんの、バリスタとしての修行が始まりました。カナダでは、レジ、接客、エスプレッソマシンの使い方など、一通りのカフェ業務全般を習得して帰国しました。その後名古屋にある老舗コーヒー会社でさらに十年ほど修行を続けました。着実に積んでいった実力は、平成二十七年、国内最高峰のバリスタを決める権威あ

る大会「ジャパンバリスタチャンピオンシップ」でセミファイナリストという栄誉をもたらしました。「競技会の練習を含め一つの豆にじっくりと向き合う期間を経て、どう抽出したらもつと美味しいコーヒーを淹れることが出来るのか、徹底的に考え、実技を繰り返し、訓練してきたその時間と経験が、今の自分の糧になっています」

コーヒーの魅力を引き立たせるスイーツ

「十年以上しっかりと修行してきました。高性能のマシンを使っていますし、神田町沿いの店の立地条件も悪くなく、美味しいコーヒーを提供できる自負もあります」

「思いつくままいろいろと試してみました。モーニング、サンドイッチ、ブランチ、スイーツなど。その中で、ちょうどその頃流行りつつあったバスクチーズケーキには、自分自身がチーズケーキ好きだったこともあり、思わず目を惹かれました」

実行に移したのは四年前、時はコロナ禍でした。

「時間がありましたので、バスクチーズケーキの開発に注力しました。始めに出来たものは今の商品と比べて味は勿論のこと、ボリュームや厚さなど、全てにおいて全く違ったものでした。店に出せる

クオリティにするまでに掛かった時間は一か月ほどでしたが、とにかく試行錯誤の毎日でした」

バリスタならではの視点から、このバスクチーズケーキには、アイリッシュコーヒーというコーヒーを使ったホットカクテルに発想を得て、隠し味に洋酒が加えられています。

開発にあたり、福井さんが何よりこだわったのは、美味しいコーヒーに合うという点でした。

「バリスタは、コーヒーそのものの美味しさ、パティシエはお菓子そのものの美味しさ、それぞれ個の完成を目指しますが、私は、自分が提供するコーヒーに合う、双方が引き立つお菓子を作りたいのです」

コーヒーに造詣が深いバリスタだからこそ完成させることのできた「バスクチーズケーキ」がここに誕生しました。

コーヒー文化を広げるために

こうして看板商品となったバスクチーズケーキですが、人気が火が付き売り上げが上がるにつれて、コーヒーを淹れながらバスクチーズケーキを焼く作業の両方をこなすことが難しくなってきました

た。福井さんは、今の場所、カフェの近くにバスクチーズケーキをつくるアトリエを探し求めました。幸い柳ヶ瀬商店街の中に空き店舗を見つけ、補助金(岐阜市中心市街地活性化空き店舗活用事業補助金)も使うことができ、幸先良いスタートを切ることが出来ました。福井さんがアトリエで作業している時間は、スタッフにカフェの営業を積極的に任せています。「独立を目指して働いているスタッフが多く元々のモチベーションが高いです。もちろん適宜味見や指導もしています。レシピを数値化していますが簡単に同じ味が出せるわけではありません。他にも、豆の挽き具合、ミルクの温度など、教えることは山ほどあります。飲み続けてきた経験値、淹れ続けてきた経験値、それらは簡単には習得できません。だからこそ、コーヒーを淹れる機会を多く作ってあげたいと思っています」

独立したスタッフから今でも相談を受けることや、時には客としての来店もあると言います。お客さんからこのコーヒーが美味しかった、あそこのお店がよかったと聞いた時に、こちらからもここがおすすすめ、あそこがきつとお客様の好きそうなお店ですよ、など紹介できるように横のつながりを大切にしたいと福井さんは考えています。

「美味しいコーヒーが飲める場所を増やしたい。そのために美味しいコーヒーを淹れることが出来る人を増やすことが自分の課題だと思っていますので、そのために自然と人の育成に力が入るのかもしれない」

岐阜の新たな「コーヒー文化」

「岐阜は昔から『喫茶店』の文化が根付いている街です。モーニングがあり、人が集うために『コーヒー』があります」

そんな岐阜の街が好きで、自分の店は岐阜で出そうと考えていたという福井さん。修行で得た知識や技術を岐阜の街に還したいとの力強い想いととも、こんな「夢」があります。

「美味しいコーヒーのための空間、美味しいコーヒーが主役になり、美味しいコーヒーが街を彩る文化を根付かせたいと思っています。岐阜以外の街から来た方々に、岐阜には、好きな味、好きなシチュエーションなど、それぞれ、その時の気分に合わせて美味しいコーヒーが味わえる場所がこんなにも

たくさん、どこにでもあると感じてもらえるようになったらいいなと思っています。コンビニエンスストアでも美味しいコーヒーを飲むことが出来る時代、私たちのコーヒーは、一杯としては高いかもしれませんが、一杯としては高いコーヒーと共にゆっくりしてもらおう『空間』としての付加価値があります。そんな価値を求めて来てくださるお客様を増やしていけたらと思っています」

福井さんの目指す、岐阜の新たな「コーヒー文化」は、コーヒーの豊かな香りとともに、心地よく柔らかなく浸透し、この街を彩っていくことでしょう。

