

今日はどの席にする？



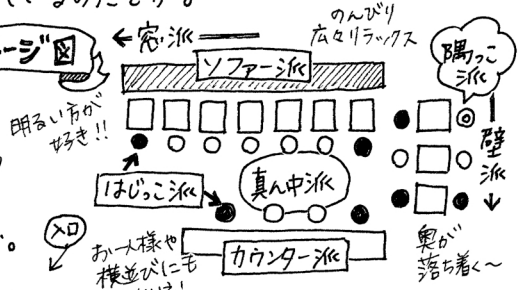
ある日、いつもの珈琲屋へ行ってみると、先客がなく自分だけの貸切状態だった。さて、どの席に座ろうか...



荒田珈琲には2名用のテーブルが10席とカウンター4席の合計24席があります。日々お店に立っていると、だんだんお客さまに選ばれる席の傾向が分かってきて興味深く学びがあります。お客さまによって定位置があったりなかったり。お気に入りの席がある方にはどうしてそこが好きなのか聞いてみたい気がします。日常には電車やバス、劇場や飲食店など席を選ぶシーンがたくさんありますね。心理学の研究で人の行動を分析するとパブリックスペースでは真ん中よりも壁際や窓際から席が埋まっていく結果が実証されているのだとか。

ともあれ、美味しい話は抜きに、思いつきの「落ち着く場所」で寛いでいただければ幸いです。混み合う時間はご希望に沿えないこともありますが、空いているときはご自由に！今日も良い珈琲で心豊かなひとときを...

イメージ図



ブルゾンや茶房の隅の指定席

左はお客さまから教えていただいた俳人の片山由美子さんの一句。メモに書き写していただきました。ブルゾンは冬の季語で、わずかに17音からこんな光景が思い浮かんできませんか？



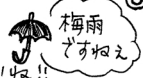
しゅんしゅんと湯気を立てるポット。店内は静かだ、曇った窓の外はもしかしたら雪が降っているかも。行きつけの古い茶房の、隅っこがいつもの席。脱いだ上着を椅子にかけて、いつもの珈琲をひと口... ああおいしい。それから年季の入ったテーブルでペンを執るのである... と、そんな店に行ってみたくなりました。きっと、片山さんは「隅っこ派」ですね。「茶房」という言葉もまた味が濃く素直です。

珈琲豆の味

- 深煎り豆は飲みごたえある苦味としっかりとした深いコクとすっきりしたキレが特徴的。「重たい」とは対極の味わいながら、今回の「重たい」は味のことではなく比重のお話です。生豆を焙煎するとき、より長く焼かれる深煎りは浅煎りよりも軽くなり大きく膨らみます。同じ重さでも体積が増えるため店が使っている200g用の豆袋に豆を詰めると浅煎りはゆとりがあるのに、対し、深煎りはパンパンになります。オイルが染み渡って黒光りする豆は、重そうな見かけによらず「軽い」んですよ

6月のお休み

5(月)・12(月)・13(火)・19(月)・26(月)・27(火)



傘の取り違いにご注意ください。目印のタグをご用意しておりますのでお使いください!!