

コヤナギコーヒーニッポン

» 代表:小柳 貴人様

お客さまひとりひとりの 「特別な一杯」を目指して



ひとりひとりの好みを知る

コヤナギコーヒーニッポンは、ここ東松山で2020年10月にスタートしたスペシャルティコーヒー専門の焙煎所です。焙煎したコーヒー豆の販売の他、ご要望に応じてコーヒーの淹れ方についてのトレーニングや、ゲストバリスタとしてカフェへの出張なども行っています。

コヤナギコーヒーニッポンでは、コーヒー豆をご購入いただく前に必ず試飲をしていただきます。お客さまによって味の好みは千差万別。加えてコーヒーは、豆の種類だけでなく焙煎度や抽出の方法によって全く違う表情を見せます。試飲をしていただきながら、普段の淹れ方などについてお話を伺い、対話を重ねることではじめてお客さまが本当に求める味を提供できると考えています。

Pick Up!

コヤナギコーヒーニッポンの焙煎度合いは、中浅煎りがメインです。中浅煎りは焙煎に高度な技術と経験が必要です。一般的な深煎りコーヒーとは違い、苦くなく、甘酸っぱいコーヒーです。綺麗な酸や、甘さとのバランスが取られている酸は、コーヒーに奥行きと複雑さを与えます。コーヒーの酸味が苦手という方にこそ飲んでいただきたい、フルーティーなコーヒーを多数揃えています。



新天地での挑戦 故郷での挑戦

私はもともとIT企業に勤めるサラリーマンでした。30歳の時にバリスタという仕事に興味を持ち、一念発起してニュージーランドに渡航。運よくオークランド市内のいくつかのカフェでバリスタとしての経験を積むことができ、そこで得た人脈や、コーヒーの大会での実績、店舗の売上への貢献度等が評価されたことをきっかけにコーヒー豆の焙煎会社に品質管理責任者として招かれました。その後、同社では焙煎に関する多くのセクションに携わりましたが、長く在籍するうちに、段々と自分が本当においしいと思うコーヒーの提供を、自分自身でチャレンジしたいと思うようになり、創業を決意して日本に帰国しました。

自分だけの焙煎所、スタート!

ニュージーランドで得た知識と経験から、焙煎所を立ち上げる時にどんな準備が必要なのかは理解していました。エスプレッソマシンなどの機械は、ニュージーランドで使用していたものを持ち帰ってきたので、設備に関する初期費用はかなり抑えることができました。ただ、事業をはじめるとはあたっては、豆の仕入等の運転資金が必要だったため、地元の金融機関に相談をしました。その時紹介されたのが、信用保証協会の創業者向けの融資制度です。審査が進み、信用保証協会とのやり取りを行う中で、自分としても創業計画や資金計画を見直し、頭の整理ができたと感じています。

お客さまと向き合い続けた結果

事業を始めたばかりの頃は、集客方法に悩むこともありましたが、今では定期的に豆を購入してくださるお客さまも増え、目まぐるしい毎日を送っています。

驚いたのは、私の想像以上に焙煎所に直接足を運んでくださるお客さまが多いということです。ネット通販が主流のこの時代に、少し意外ではありましたが、これはやはりこれまで対面でのコミュニケーションを大切にしながら、お客さまひとりひとりと向き合い続けたことが生んだ結果だと思っています。



新しい世界に踏み出すお手伝いを

事業を行っている中で嬉しいことは、お客さまが新しい世界に踏み出す場面に立ち会えることです。それは、お客さまが今まで知らなかったコーヒーの味に触れる瞬間であったり、焙煎所に来てくださったお客さま同士がはじめて会話を交わす瞬間であったり。その新しい世界は様々ですが、どんな形であれ、誰かの世界を広げるお手伝いができることは、何物にも替えがたい喜びです。そのために自分ができることは、これまでどおり、日々味の研究を怠らず、お客さまひとりひとりと向き合い、その方にとっての「特別な一杯」を一緒に考えることだと思っています。



Information

所在地 東松山市下唐子1967-2
TEL 0493-24-1744
URL <https://www.koyanagicoffeenippon.com>

Check!

詳細はこちらを
ご覧ください



Message

コヤナギコーヒーニッポンでは、私が本当においしいと思う豆を厳選して取り揃えています。中には、ニュージーランド時代の伝手で仕入れた、国内でここでも取り扱っていないコーヒー豆もあります。ぜひ一度、あなたの知らないコーヒーの世界をのぞきにきてください。

コヤナギコーヒー
ニッポン
代表
小柳 貴人様

