



# TEAM NEXT YONEZAWA

自家焙煎珈琲豆屋 鷺コーヒー（本町）

## 頑張るあなたの毎日に、 羽休めの優しい一杯を

お店の扉を開けた瞬間、焙煎したばかりのコーヒー豆の香りに全身をやさしく包まれ、すぐにでもコーヒーを飲みたくなりました。

自家焙煎珈琲専門店「鷺コーヒー」。1976年に喫茶店・珈琲豆販売店として創業。その後、「ファミレスの時代が来る」という先見の明により喫茶店をやめ、自家焙煎珈琲豆専門店に転身。さらに、インターネットがまだ普及していない1999年に世間に先駆けてネット通販を始めました。2代目の将克さんはネット通販事業から家業に携わります。コーヒーの違いを意識して



2代目マスターの  
鷺 将克さん

◀こだわりの直火式焙煎機。しっかりとメンテナンスされてピカピカでした。



◀バルブ付きパッケージで密封販売。豆は購入時に挽いてもらうこともできます。



▲鷺コーヒーの取り組み



▲鷺コーヒーホームページ

飲み始めたのは働き始めてからです。生まれた時からコーヒーが身近にあった将克さんは合格率20%前後の難関であるJCOA（全日本コーヒー検定委員会）のコーヒーインストラクター級を見事取得。創業者の父とともに、経験と知識に裏付けされた専門店ならではのサービスを提供します。鷺コーヒーの理想は「さわやかで毎日何杯飲んでも飽きないコーヒー」。市内はもとより、ふるさと納税など市外のリピーターも多く、ひと月あたり1t以上の豆を焙煎しています。使う豆は全銘柄で最高級グレードのみ。手間の掛かる、ダブル焙煎の後、豆を一粒ずつ目で確認し、規格外の豆を手作業で取り除きます。また、「美味しいコーヒーを淹れるのに最も大事な条件は鮮度」のモットーから、焙煎後3〜5日以内の新鮮な豆のみを販売。こだわりの詰まったコーヒー豆ですが、価格は豆の種類で大きな差はなく、相場より安くなっています。その理由は「コーヒー豆を価格で

選ばないで色々試してほしいから」そして「毎日飲むものになってほしいから」。将克さん…「コーヒーを手軽に楽しんでもらえるお手伝いができるお店でありたいです。豆の選び方から淹れ方までお気軽にご相談ください。コーヒーをあまり飲まない方も、好きなコーヒーが見つかるかもしれません。日々の暮らしに、コーヒーを楽しむ時間が生まれたら嬉しいです」



▲お店が休みでも安心♪  
コーヒー豆の自動販売機



▲コーヒー豆は一部を除いて  
470円～550円/100gで販売。

\*ダブル焙煎：1度目の焙煎で生豆の水分を飛ばして乾燥させ、熱を冷ましてから再度焙煎する方法。まろやかで飲みやすいコーヒーになる。  
\*規格外品の利用：コーヒー豆として販売できない豆は、加工して消臭剤や肥料として利活用。提携先の販売店などで販売中。

### 「米沢市役所 TEAM NEXT YONEZAWA」の取り組み

米沢市役所が取り組む米沢品質向上運動の具体的な取り組みとして、市役所への満足度調査「市役所あるあるアンケート」を募集しています。右の二次元コードから米沢市役所 TNY のページに進めますので、そちらのコメント欄に米沢市役所を利用してお気づきの点などをご記入ください。

関係各課で情報を共有し、より良い市役所を目指してまいります（原則としてコメントへの返信は行いませんのでご了承ください）。



TEAM NEXT  
YONEZAWA

