



▲圧倒的な存在感を放つ焙煎機



▲Rikyuu's Dog 単品¥950 プレートセット¥1,080



世界各地の最高級品質の
珈琲豆の販売も
行っております。
注文を受けてから焙煎し、
新鮮な豆をお渡し致します。
珈琲豆のネット通販あり。



自家焙煎珈琲屋 利休

須賀川市宮の杜16-3 ☎TEL.0248-94-7868
⑥11:30~20:00
(19:30ラストオーダー、ランチは14:00まで、金曜日は22:30まで営業)
⑧毎週水曜日 ⑨22席 ⑩7台
<http://baisenyu-rikyuu.com/>
大人がゆっくりくつろげる空間のため、お子様は入店不可

珈琲を楽しむ空間
珈琲はもちろん、珈琲を楽しむ空間づくりにも隙はありません。1階は様々な雑貨が並び、珈琲店というより、珈琲レストランのある雑貨店とも言えるほど見て楽しいフロア。マグカップやドリッパーはじめ、アクセサリー類も販売しています。2階にはアメリカの耐熱ガラスブランドとして名高い「ファイヤークィング」のマグカップをコレクションした部屋があり、その中から気に入ったマグカップを選んで珈琲を淹れていただけるという贅沢な飲み方も。軽食メニューも人気で、ナポリタンやカルボナーラといったパスタや、ピザ、カレーなどが揃います。定番は全長30センチもあるビッグなホットドッグ「Rikyu's Dog」。須賀川市のパン工房かぎせいのパンに郡山市降矢農園の最高級品質なソーセージを使用した、スペシャルでアメリカンテイストなひと品。チーズケーキやガトーショコラ、イチゴババロアなどのスイーツも充実しています。「利休」というブランドイメージを確立し、珈琲も食事も完成度が高いのに、メニューはまだまだ進化中だそう。恐るべき珈琲店なのです。

Rikyuu original おいしい珈琲の淹れ方
自分で淹れる 究極の一杯

2人分 お湯350ccに中細挽き珈琲豆33g

- ペーパーをお湯で濡らしてから珈琲豆を投入。**
お湯で温めたドリッパーにフィルターをセットし粉の表面を平らになるように入れます。
タンパーとは挽いた珈琲を押し固める道具のことです。
- タンパーで珈琲を圧縮。なければコップの底などでもOK。**
全体にムラなくお湯を注ぐために、タンパーで粉の表面を平らに均しておきます。
- お湯をゆっくり注ぎ20~30秒蒸らします。**
初めに珈琲に少量のお湯を、そっと乗せるように注ぎ、粉全体に均にお湯を含ませてから、20~30秒ほどそのままにして蒸らします。
- 蒸らし終わったらお湯を細くゆっくりと注いでいきます。**
珈琲の粉を平らにしたら面と、ポットから注ぐお湯の角度が「90度」になるように静かに注ぐのがおいしく淹れるポイントです。
- 珈琲がぶっくり膨らみます。**
珈琲粉の中心に、小さな「の」の字を描くように、お湯を優しく注ぎます。水面が上から1/3程度減ったら次のお湯を注ぐようにします。
- 150cc注いだところで抽出をストップ。**
おいしいところだけ抽出した濃い珈琲に、200ccのお湯をプラス。雑味のない、スッキリとした味わいの珈琲が完成!

※詳しくは自家焙煎珈琲屋 利休 <http://baisenyu-rikyuu.com/>にアクセス!



至福の珈琲時間
~珈琲豆のオーダーメイドが出来る店~
自家焙煎珈琲屋 利休



▲オーナーでRoaster&Navigatorの今村亮重さん



▲木のぬくもり溢れる店内には、バーカウンターとアメリカンな雑貨が

そこに見える自信と情熱
静かな住宅街の一角に店舗を構える自家焙煎珈琲屋利休。噂を聞いてやって来たものの、この辺りなのになあと思いつつ迷うことしばし。途中、利休と書かれた小さな看板に案内されたどり着きました。建物はカントリーテイストのログハウス。大通りに面しているわけでもなく、大きな看板もありませんが平日でもたくさんのお客様で賑わっています。オープンして2017年。このあたりでおいしい珈琲が飲みたいなら、絶対外せないお店です。オーナーの今村亮重(いまむらたかしげ)さんが珈琲の魅力に取り憑かれたのは、わずか3年前。それまで珈琲が飲めなかったというから驚きです。キッカケは喜多方市の樟山くぬぎやま珈琲店との出会い。そこで飲んだ珈琲のおいさと店内の雰囲気魅了され、おいしい珈琲を求めて歩くように、自身で珈琲を焙煎して淹れるうちに、おいしい珈琲をもっと多くの人に飲んでもらいたいとの想いから開業。それまで自分が珈琲を飲めなかった経験から「飲めない人でも飲めるおいしい珈琲を提供する」がコンセプト。収穫された豆を入荷直後に使うニュークロップにこだわり、焙煎機は京都で制御

盤などを製造するダイイチデンシ製の焙煎機を利休オリジナルで発注。日本の気候に合った焙煎ができるそうですが、その見た目も秀逸です。5分ほどの焙煎時間に豆がローストされ、色が変わっていく様子は美しく、見た目でも楽しめます。珈琲のメニューは、喉越しの良いリンゴ系の酸味が楽しめるタンザニアキリマンジャロエデンの中浅煎り、ココアのような柔らかな甘みと冷めてくるにつれて感じられる上質な酸味が味わえるグアテマラサントトーマスパチュージの中深煎り、利休看板商品でフルーティなマンデリンソフィの深煎り、そして中深煎りのハウスブレンド「あまやどり」の4種、好みに合わせてネルドリップかペーパードリップを選択できます。オイルの存在が重要なポイントです。抽出方法によって珈琲オイルの量が変わります。ペーパーはクリアな味に。ネルは、より多くのオイルを抽出できるので、しっかりと味わいになりますね」と今村さん。彼にとって「おいしいものを勧めるだけでなく、お客様が求めているもの」を常に考え、提供しています。



・Single (250cc) ¥500
・Double (350cc) ¥600

迷ったらコチラ。
物語のあるハウスブレンド
「あまやどり」
ベース豆:グアテマラサントトーマスパチュージ

