

Cafe Sucre の革新 [<https://cafe-sucre.com>]

曳舟の Cafe Sucre (カフェシュクレ) を初めて訪ねたのは 2004 年夏の、開店からまだ日の浅い頃でした。偶然通りかかった商店街の中ほどにある自家焙煎店に気付き、車を駐車場に入れて歩いて戻ったのですが、そのお店が Café Sucre でした。店内は狭いながらも奥行きがあり、手前にコーヒー関係の物販コーナー、奥にカウンターと小さなテーブル席があります。席数はテーブル 8 席ほど、カウンターは 5 ~ 6 席でしょうか。そのカウンターの中に富士ロイヤルの小型焙煎機があります。初めての訪問でしたが店長の楡井さんの話に、入手できる生豆のことや焙煎のことに悩んでいる様子が伝わりました。その時は、機会があれば知人を紹介しようと言ってお店を後にしました。

その後、展示会上京する徳島の小原氏に了解を得て、楡井さんにも会場に来ていただいて紹介したのですが、彼女の熱意に動かされた小原さんと、翌日 Café Sucre の店舗を訪問しました。その時に生豆のことや焙煎のこと、コーヒー店のこと等様々に話が広がり、楡井さんの中に少しだけ方向が見えたのかも知れません。生豆に関してはその後、挽売懇親会の主要メンバーである神戸の松本さんに繋がりました。

この挽売懇親会のことには触れていませんでしたが、全国を周っている頃はよく勉強会や研究会に参加していました。コーヒーに一步近づける気がしたし、それぞれの熱心さに共鳴していたからです。西日本ビーンズ研究会のことはデュニコンビの項で少し触れましたが、今回の挽売懇親会は、メーカーや商社を頼らない手弁当のグループです。会はメンバーのお店を持ち回りで開催しています。金沢、神戸、徳島、と参加して多くの方々と知り合うことができました。そして応援の意味もあり、オブザーバーとして毎回参加していました。

その後東京で開催して欲しいとの声が高まり、ブラウンチップの繁田さんをサポートする形で手伝う機会がありました。それが 2006 年です。もちろん Café Sucre の楡井さんを誘い、茂原の大石さんや仙台の里館さんにも声を掛けました。会場はダブルトールの斎藤正二郎さんに快く了解をいただき、ダブルトール渋谷店で開催。テーマも「シアトルと自家焙煎店のエスプレッソを味わう」となり、斎藤さんのエスプレッソに関する知識と経験、シアトルのコーヒー事情など、話は尽きなかった。もちろん各自が持ち寄った焙煎豆の検討会も毎回行います。

(右は 2006 年挽売懇親会の記念写真)



こうした機会は望んでもなかなか巡り合えません。頻繁に会って話したり、お互いを訪ねたりしながら、輪が広がります。西日本ビーンズ研究会もこの挽き売り懇親会も、自らが主催してメンバーを迎えることで、他の会員たちがその土地を知り、その言葉に共感できると思うのです。そして信頼の絆が生まれれば、コーヒーの情報や焙煎技術、カフェの運営や営業経験が倍々で積み上げられます。何よりも同じ失敗を避けられるメリットは代えがたい。

開店当時の Cafe Sucre (2004.08.18. 撮影・小林)



ファサード



店頭ディスプレイ



店頭メッセージ



店内



豆売コーナー(1)



カウンター



マシーン



テーブル席

Café Sucre 楡井さんのその後の活躍は、長くお会いしていない私も誌面で見たり聞いたりしています。良く頑張ったという感慨と、あの原点の苦労や経験が生きて、本当に良かったという思いがあります。その原点は上の写真の通りに、ほとんど手作り・DIY のスタートでした。「肝っ玉姉さんの創意工夫とコーヒー愛」が自分を支え、スタッフを動かし、地域を変えました。そして日本のコーヒー市場を支え始めています。楡井さん、見事です。