



supported by ライト電業

「珈琲」をテーマにした大型イベント開催 !!

2024.11.30 (土) - 12.1 (日)

30日 10:00-16:00 1日 9:00-15:00

イベント会場
入場
無料

岡山城
おかやまじょう
特設会場

DESIGNED BY WHOSMING



公式WEBサイトはこちら!

SPECIAL THANKS

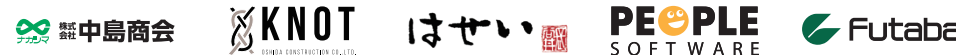
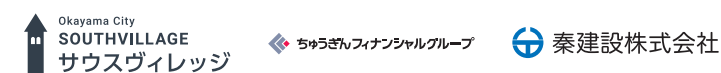
Sponsor

協賛社一覧

特別協賛社



協賛社





人気ロースタリーが大集合！

こだわりの珈琲を「飲み比べ」で楽しもう。

珈琲飲み比べブース

人気ロースタリーの珈琲を「飲み比べ」で楽しむ。

「岡山県内」の人気ロースタリーはもちろん、近県の人気店が大集合。

ミニマグカップ付きの「珈琲飲み比べ試飲セット」を購入していただくことで、

色々な店の味を楽しんでいただくことができます。

※試飲セットによる飲み比べ以外にも「珈琲単体販売(1杯売り)」「珈琲豆の販売」等もございます。

※掲載している珈琲豆は、数に限りがあります。売り切れの場合はご了承ください。

飲み比べ対象店舗(全29店)

※出店店舗は、11月10日現在の情報です。

アロマコーヒーロースタリー
aroma coffee roastery
(岡山県)

12/1(日)のみ販売

一番のこだわりは「おいしさです」と渡辺さん。毎年産地へ通いパートナーである生産者から選び抜いた最高品質の生豆を購入。1940年代製のドイツ・プロバット社のヴィンテージ焙煎機で豆の特徴を風味豊かに引き出す。

飲み比べコーヒーDATA

エル・ボルベニール農園 ハバ種 ナチュラル	エル・リモナル農園 ヴィジャサルチ種
生産国: ニカラグア 焙煎度: 浅煎り	生産国: グアテマラ 焙煎度: 中煎り
香り: 5 酸味: 4 甘味: 4 コク: 2 苦味: 1	香り: 4 酸味: 3 甘味: 4 コク: 3 苦味: 2
グリーンティー、マスカット、ジンジャー、ジャスミン、レモネードなど多彩な風味。エキゾチックで複雑な味わいとなっている。	サクランボやミカンの明るい果実味とアーモンドの風味、花の蜜の甘みを感じられる。口当たりがよくバランスの取れた味が特長。

アコルドコーヒー
acordo coffee
(岡山県)

倉敷市玉島に店を構えるカフェ。日本を代表するバリスタが淹れたカプチーノに感銘を受けた藤原さんが2019年にオープンさせた。中南米、アジア、アフリカなどから厳選したスペシャルティコーヒーのみ扱っている。

飲み比べコーヒーDATA

エチオピア グジ ラスタ ウォッシュト	エチオピア イルガチエ ゴチ ナチュラル
生産国: エチオピア 焙煎度: 中煎り	生産国: エチオピア 焙煎度: 中煎り
香り: 4 酸味: 4 甘味: 4 コク: 2 苦味: 1	香り: 4 酸味: 3 甘味: 5 コク: 3 苦味: 2
エチオピア「グジ地区」で生産。フローラルで、グリーンティー・マーマレードを思わせる。飲み心地は、雑味がなくクリーンな味わい。	エチオピア「イルガチエ地区」で生産。アブリコット、ブラックベリー、ストーンフルーツなどを連想させ、心地よい甘さで終わる。

アーカイブコーヒー ロースターズ
Archive coffee roasters
(広島県)

2022年10月広島市内にオープン。「私たちのコーヒーが、みなさまの日常、風景、感情のなかに『ARCHIVE＝記憶』として残るように」と店主の山本さん。厳選されたスペシャルティコーヒーで、記憶に残る一杯を提供する。

飲み比べコーヒーDATA

おかやまBLEND Light	BLEND Dark
生産国: ブラジル、 コスタリカ、中国 焙煎度: 浅煎り	生産国: ブラジル、 グアテマラ、タンザニア、ケニア 焙煎度: 深煎り
香り: 5 酸味: 4 甘味: 5 コク: 2 苦味: 1	香り: 4 酸味: 1 甘味: 4 コク: 5 苦味: 4
「浅煎りは、苦手という人にぜひ」と店主。ナッツ、レモンのような優しい味わいながら、ピーチのような質感も感じられる特別ブレンド。	ローストナッツのような香ばしさ、ビターチョコレートを思わせるほろ苦さがクセになる一杯。寒い時期に飲みたくなる深煎りをぜひ。



「珈琲」という漢字を作った宇田川榕菴ゆかりの地であり、多くのカフェや純喫茶がある憩いの街、岡山。昨今では国内はもとより、台湾をはじめとした多くの外国人観光客の方が岡山を訪れ、カフェや純喫茶にも足を運んでいただき、一杯の珈琲から新たな出会いや交流が生まれています。人と文化が繋がる場所、ここ岡山で特別な一杯と素敵な時間をお楽しみください。

「飲み比べ」の楽しみ方

1
まずミニマグカップを
ゲット！

岡山城・下の段「特設チケット売り場」にてミニマグカップ＆コイン付きの「珈琲飲み比べ試飲セット」を購入しよう。

2
好きなロースタリーへ
足を運ぼう

当パンフレットを見ながら自分が好きな味の珈琲を提供するブースへ

3
好きな珈琲と
コインを交換

各店の「飲み比べ専用珈琲」はコイン1～2枚で設定されています。コインとの交換で、自身のミニマグカップに珈琲(約90ml)が提供されます。

珈琲飲み比べ試飲セット

当日チケット販売(数量限定)

ミニマグカップ＋珈琲試飲コイン4枚

2,500円(税込)

追加コイン(2枚)

600円(税込)

「数量限定販売」となるため売り切れとなる場合がございます。予めご了承ください。

台湾の人気クリエイター＆イラストレーター「WHOSMiNG」描き下ろしのイラストが入ったイベント限定デザイン(容量:約90ml)

ミニマグカップ



※コイン1～2枚で「試飲1杯」との引き換えになります。コインの払い戻しは行っておりませんのでご了承ください。※珈琲飲み比べ試飲セットをご利用の際は、お渡ししたミニマグカップ以外の容器にお注ぎいたしません。※当日販売の「珈琲飲み比べ試飲セット」は、「会場内特設チケット売り場」のみで行います。

試飲セットによる飲み比べ以外にも
「珈琲単体販売(1杯売り)」「
「珈琲豆の販売」等もございます。

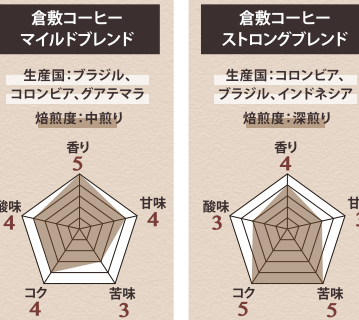


コバコーヒー
kobacoffee
(岡山県)



倉敷の名喫茶『倉敷珈琲館』の初代店主の下で修業した小林さん。20年以上の焙煎経験を持ち、アンティーク機を使ってじっくり時間をかけて焙煎。古式焙煎ならではの独特な風味と濃厚な味わいを楽しんで。

飲み比べコーヒーDATA



当店一番人気のコーヒー。少し酸味が感じられるが、甘みや苦味などすべてにおいてバランスのとれた味わい深い一杯に仕上げている。

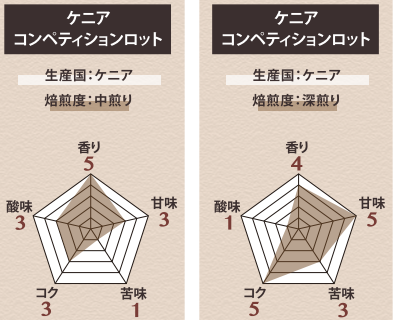
芯までしっかりと火を入れた、焦げ臭さを感じないよう絶妙な加減で焙煎。香りとともにしっかりと苦味とコクはクセになる味わい。

クラシココーヒー
暮らしと珈琲
(岡山県)



Youtubeにて4万8000人(11月現在)の登録者数を抱えている『暮らしと珈琲』。初心者からマニアまで楽しめる「おうちコーヒー」の強い味方として人気を集め、12月末にはついに東京に進出！今、勢いにのるコーヒー店のひとつ。

飲み比べコーヒーDATA



煮詰めたマーメイドやキンカンのような酸とハチミツのような濃厚な甘さ。飲み口は軽やかながらも濃縮感が感じられる一杯。

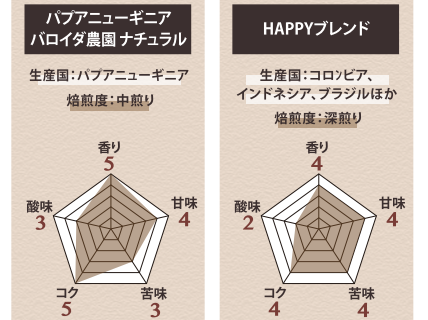
赤ワインのような芳醇な香り、カシスやブラックベリーのような後味。深煎りにすることで全体的に重厚感のある味わいへとさま変わり。

キビノクニコーヒーバイセクション
吉備の国珈琲焙煎所
(岡山県)



岡山城からすぐ、東山線電車通り沿いに店を構える。「皆様にリピートしていただき、おかげさまで10年目」と藤原さん。70種類以上の生豆がずらりと並び、好みに合わせて浅煎りから深煎りまで8段階に即焙煎してくれる。

飲み比べコーヒーDATA



高地で、自然のまま育て、ナチュラル精製。まさに「野生のナチュラル」は、収穫量が少な超希少。濃厚な香りと完熟フルーティに心躍る。

HAPPYブレンド
生産国:コロンビア、インドネシア、ブラジルほか
焙煎度:深煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
4	2	4	4	4

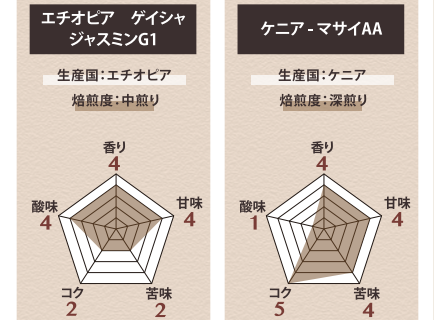
香り高くやさしい苦味とふんわりした甘み。奥行きあるコクと旨みの絶妙バランス。飲んだら「幸せになるコーヒー」は当店の看板ブレンド。

エンパイアコーヒーロースターズ
EMPIRE COFFEE ROASTERS
(岡山県)



「オリジナルのブレンドをお客様に提供したい」という思いから、2023年にバリスタからロースターへの道を一步踏み出した大橋さん。「より良いBreak Timeを」との思いで、歴史ある奉還町から至福の一杯を届ける。

飲み比べコーヒーDATA



オレンジ、ブルーベリー、紅茶などを連想させる。ゲイシャ種ならではの華やかさがあがりながら、スパイシーな印象も感じられるコーヒーだ。

ケニア - マサイAA
生産国:ケニア
焙煎度:深煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
4	1	4	4	5

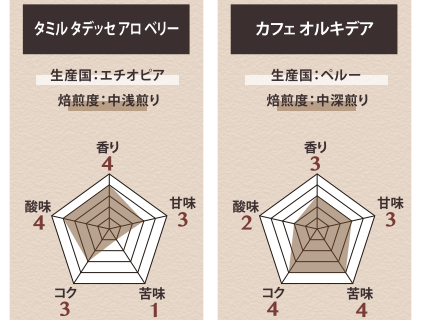
ダークチョコレートのような重厚感。しっかりとしたボディと甘み、そして心地よい余韻…。深煎り好きを唸らせる「マサイAA」。

ウチダコーヒー
UCHIDA COFFEE
(岡山県)



京橋朝市の人気コーヒースタンドが、2023年4月に念願の実店舗をオープン。コーヒーに目覚めるきっかけとなった「ペルー カフェオルテギア」をはじめシングルオリジンのみ5、6種類を厳選して扱う。津山にも店を構える。

飲み比べコーヒーDATA



エチオピアの「COE」で受賞経験のあるこちらの農園。ブルーベリーやシャインマスカットのようなインパクトの強いフレーバー。

カフェオルキディア
生産国:ペルー
焙煎度:中深煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
3	2	3	4	4

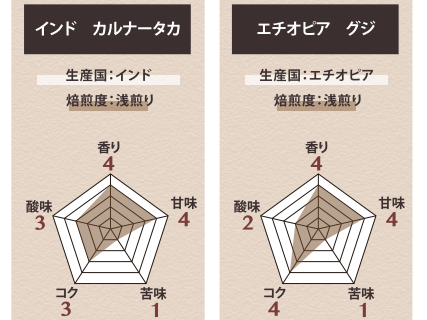
「カフェオルキディア」とは、現地の言葉で「ランの花」という意味。ナッツ、チョコレートのような華やかな香りやコクが特長。

イマジンコーヒー
IMAGINE.COFFEE
(島根県)



島根県松江市・出雲市でコーヒー店を営む『IMAGINE.COFFEE』。「日常に寄り添うコーヒーと、それによってもたらす、さまざまなきっかけとなれるよう今後も精進しております」と岸本さん。地元でよく愛されている人気店の味をぜひ。

飲み比べコーヒーDATA



店主が直接訪れ、ほれ込んだ農園。ピーナッツやチョコレートなどのフレーバーに、ほのかにオレンジなど柑橘類のフルーティさ。

エチオピア グジ
生産国:エチオピア
焙煎度:浅煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
4	2	4	1	4

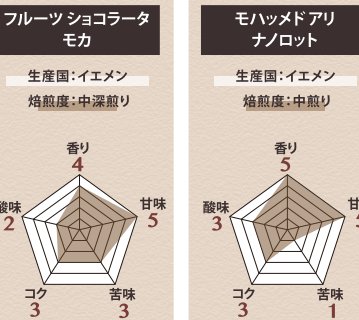
ジャスミンのような品のよい香りが特長。そのほか、アールグレイ、レモンといったフレーバーが顔を出し、複雑な味わいが楽しめる。

サラームコーヒー
SALAM COFFEE
(大阪府)



15世紀から続く歴史を持つイエメン産モカコーヒー。それを日本で唯一取り扱う専門商社『Mocha Origins』が立ち上げたのが『SALAM COFFEE』。現地の農家と協力し、モカにこだわり日本から世界へと届けている。

飲み比べコーヒーDATA



モカの代表的な味わいであるチョコレート感に加え、赤ワインのような芳醇さ。レーズンやベリーといったフルーツも感じられる。

モハッデアリ ナロット
生産国:イエメン
焙煎度:中煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
5	3	5	1	3

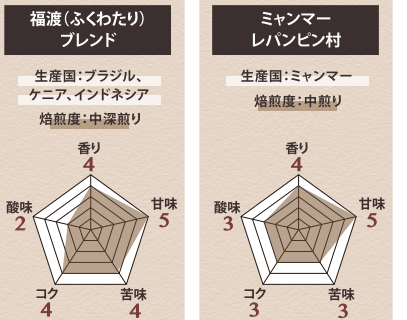
プラムやストロベリーのような甘みがふわっと口いっぱいに広がる。圧倒的な香りと深いコクがあり、余韻が長く楽しめるのが特長。

サニーデイコーヒー
Sunny Day Coffee
(岡山県)



コーヒー会社に10年以上勤めていたオーナーが、2015年にオープン。建物の自然豊かな環境で生産地や人、地域への思いを大切にしながらコーヒーを提供。豆はブレンドからシングルオリジンまで常時25種類ほどそろえる。

飲み比べコーヒーDATA



当店一番人気のブレンド。ビターチョコ、カカオ、カシスを思わせる重層的な味わいとまろやかな口当たり。甘い余韻が心地よい。

ミャンマー レパンピン村
生産国:ミャンマー
焙煎度:中煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
4	3	5	3	3

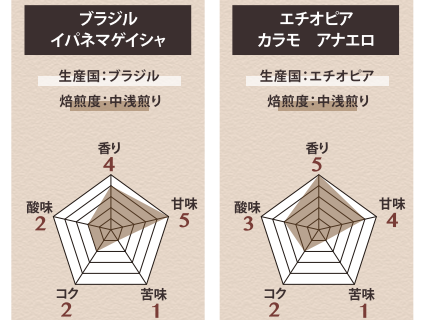
品質向上に取り組むビレッジロット。フレッシュなアップルを思わせるさわやかな風味と黒糖やキャラメルのようなコクと甘さ。

サイコーヒー ロースタリー
Sai Coffee Roastery
(山口県)



山口県に2店舗を構えるロースタリー。農園と直接取引することにより、品質のよい豆を扱う。現地に依頼してアナエロビックファーマンテーションで精製した豆の開発に取り組むなど、コーヒーの魅力をより高めている。

飲み比べコーヒーDATA



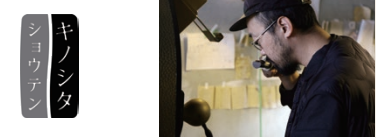
やわらかい印象のブラジルのテロワールとゲイシャのフレーバーが程よく合わさった豆。スウィートレモンのような甘みの余韻が心地よい。

エチオピア カラモ アナエロ
生産国:エチオピア
焙煎度:中浅煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
5	3	4	1	2

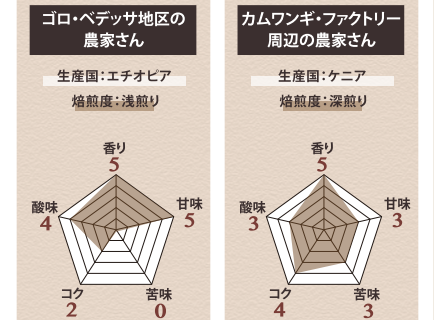
2020年エチオピアの「COE」で優勝したニグゼ・ゲメダ氏。レッドグレイプやアップルの果実味、フローラルな香りが複雑な印象を与える。

キノシタショウテン
(岡山県)



「産地に直接赴き作り手の思いを届けることで、味わい深いコーヒーを提供したい」と木下さん。カフェを10店舗展開するほか、昨年「コーヒーノマナビヤ」を開校。「コーヒーを通じて、地域をつなぐ」活動にも力を注ぐ。

飲み比べコーヒーDATA



標高2400m以上を指定した特別ロットで、濃縮した甘さとクリアな味わいを実現。「まさに理想のコーヒー」と生産者さん。

カムワンギ・ファクトリー 周辺の農家さん
生産国:ケニア
焙煎度:深煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
5	3	3	3	4

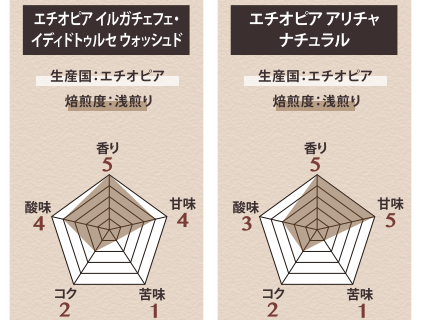
苦味の印象のあとに感じられるのは、ケニアならではの輪郭のはっきりした豊かな果実感。綺麗で伸びやかな余韻も魅力的な一杯。

オンサヤコーヒー
ONSAYA COFFEE
(岡山県)



「昔、父と訪れた喫茶店が格好よく思えて」と古きよき喫茶をリスペクトする東さん。その一方で、核となるコーヒーはストイックにおいしさを追求。世界トップレベルのロースターに師事するなど、進化は続いている。

飲み比べコーヒーDATA



エチオピア「イディト地区」で生産。華やかさとさわやかさのバランスが見事。甘みのある柑橘から酸味が弾けるような印象だ。

エチオピアアリチャ ナチュラル
生産国:エチオピア
焙煎度:浅煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
5	3	5	1	2

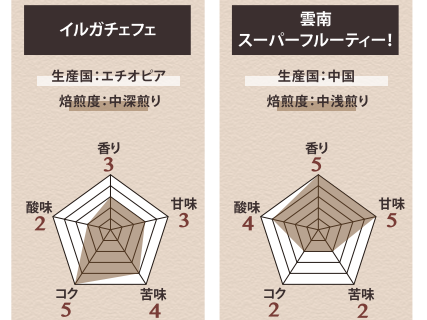
行き届いた品質管理から生まれるクリーンで明るいフレーバーが特長。ベリー系や少し柑橘を思わせる酸、チョコのような甘さが魅力。

オーガニカコーヒィ
(岡山県)



ネパールにある共同農園で、生産者をはじめコーヒーに携わる人を支援する笹田夫妻。納得のいく有機栽培豆のみを仕入れて手焙煎。丹精込めたコーヒーは、すっきりと雑味がなく、豆のまろやかな甘みや果実の香りが感じられる。

飲み比べコーヒーDATA



オレンジのような風味と、アールグレイティーを思わせるようなアロマ・フレーバーが特長。後味まで心地よい甘さが持続する。

雲南 スーパーフルーティー!
生産国:中国
焙煎度:中浅煎り

香り	酸味	甘味	苦味	コク
5	4	5	2	2

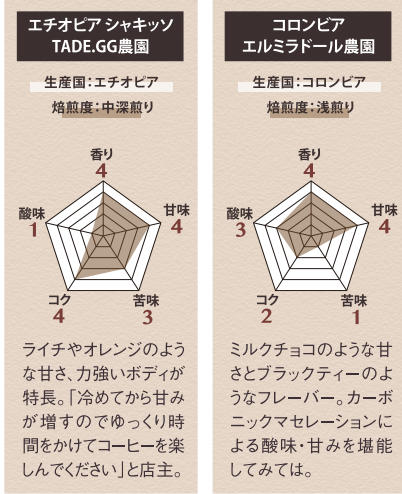
店主が「香りは10レベル」とも語る豆は、圧倒的なライチ感。アフターでブラックティーのような甘み。質のよい酸味は、まさに衝撃の味。

ポルトコーヒー
PORTE COFFEE
(岡山県)



2018年にオープンし、厳選した15種類前後の豆を扱う。生豆の特性を生かし、小ロットで都度焙煎することで新鮮なコーヒーを提供。好みを伝えれば、浅煎りから深煎りまで幅広い豆のなかから、ベストな味で応えてくれる。

飲み比べコーヒーDATA

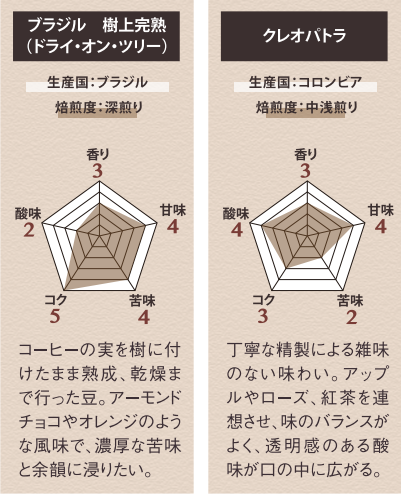


ベニーノコーヒー
Benino COFFEE
(岡山県)



手網焙煎により、小ロットで焼き上げることで常に新鮮で酸化していないコーヒー豆を提供。アジアのコーヒー豆だけで作ったブレンドやアフリカのコーヒー豆で作ったハウスブレンドのほかシングルオリジンも。

飲み比べコーヒーDATA

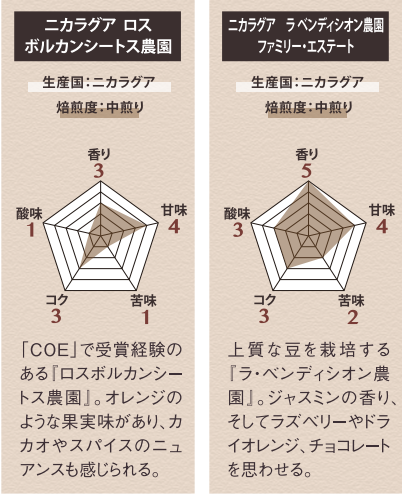


プログレスライフスタイルコーヒー
Progress LIFE STYLE COFFEE
(広島県)



「生活の一部として楽しめる、毎日飲んでも飽きないコーヒーを提供したい」と田中さん。豆の個性を大切にしつつ「コーヒーが苦手な方にも飲みやすいようなコーヒーを」との思いから、丁寧に焙煎と抽出を行っている。

飲み比べコーヒーDATA

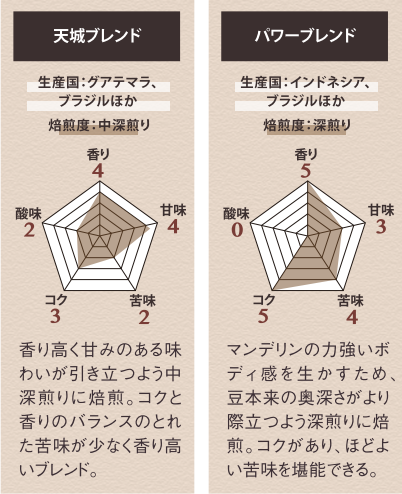


パワープラントコーヒー
POWER PLANT COFFEE
(岡山県)



コーヒー器具メーカー「珈琲サイフォン」の河野氏に師事し、コーノ式珈琲アドバイザーの資格を取得。手選別した豆を少量ずつ、コーノ仕様の焙煎機でじっくりローストした豆は、コク深く、雑味が無い味わいに。

飲み比べコーヒーDATA

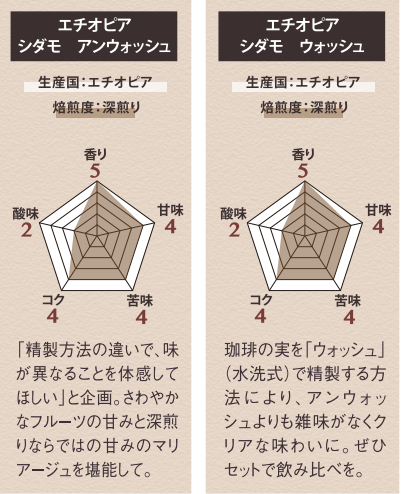


バグタウンコーヒー
BAGTOWN COFFEE
(広島県)



「a roastery on the corner.広島の街角から」。浅煎りから深煎りまでコーヒーを求めて産地に行ったり、競技会に出場することで技術の向上を目指したり…。21年「SCAJ RMTC」1位。23年「Licensed Q Grader」取得。

飲み比べコーヒーDATA

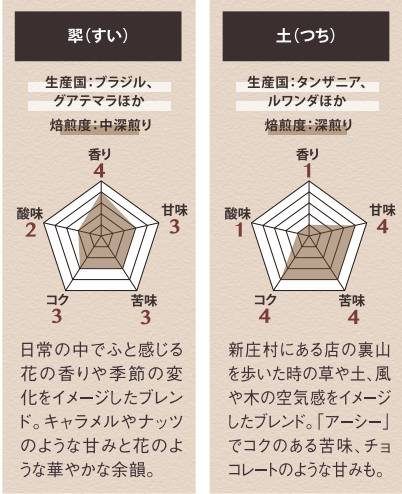


スロイコーヒー
水路珈琲
(岡山県)



きれいな水を求めて、中国山地の源流の里である新庄村に2019年に移住。自らセレクトしたコーヒー豆を、良い鮮度を保てるよう少量ずつ自家焙煎。記憶に残る味を目指し、独自のネルで丁寧に味を抽出する。

飲み比べコーヒーDATA



やまこうファーム
(岡山県)



長年、国産栽培コーヒーを研究し、国産コーヒーの普及に努めている「やまこうファーム」。2022年に初収穫を果たし、本州で「日本産コーヒー」の栽培に成功した。農園ではコーヒー栽培の見学ツアーも実施している。

飲み比べコーヒーDATA

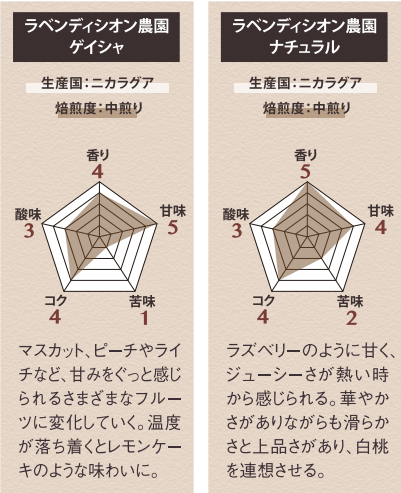


ミルトンコーヒーロースタリー
Milton Coffee Roastery
(山口県)



世界中の最高品質のコーヒーを競う「カップ・オブ・エクセレンス」で、国際審査員を務めた田中さん。それを機に、毎年中南米を主とした産地へ買い付けに行き、農家と信頼関係を築くことで良質な豆を提供している。

飲み比べコーヒーDATA

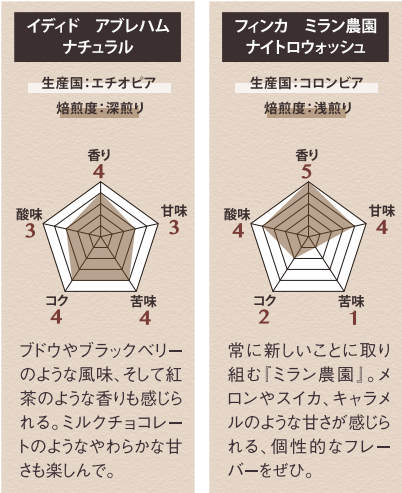


マイルズコーヒー
MILES COFFEE
(広島県)



広島県のコーヒーシーンに、今年4月新たに加わった「MILES COFFEE」。店主は、広島県の有名コーヒー店で経験を積んだ川上さん。「グアテマラ ラベジャ農園」のゲイシャ種をはじめ、常時6〜7種類をそろえる。

飲み比べコーヒーDATA

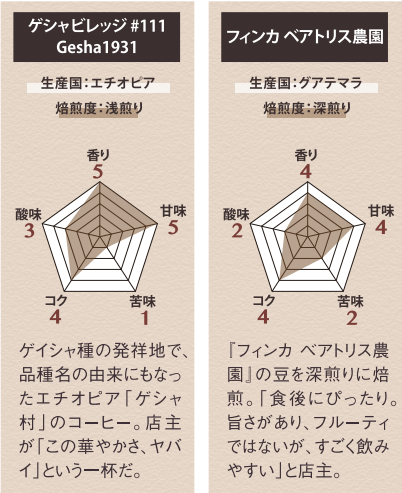


ブレスヒロシマ
BREATH HIROSHIMA
(広島県)



東京の人気店でバリスタとしてキャリアを積んだ佐藤さんが2021年にオープン。生産者の創意に敬意を持ち、芸術と同じ様に、感情に微細に訴えかける1杯としてのスペシャルティコーヒーを提供する。

飲み比べコーヒーDATA

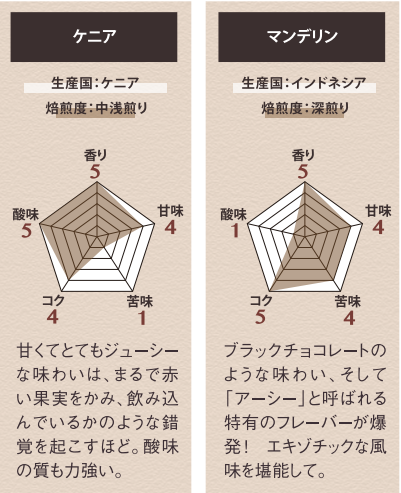


ピックスハウスコーヒー
pix house coffee
(岡山県)



「mellowcoffee」が高梁市の中心部に移転し、ロースタリー&コーヒースタンドとして今年オープン。国際的なコーヒー鑑定士の資格「Licensed Q Grader」を取得し、コーヒーの品質・味により磨きをかけている。

飲み比べコーヒーDATA

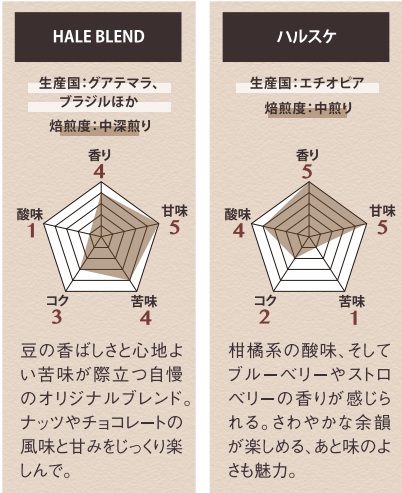


バンコクコーヒーツヤマ
ばんこく珈琲 津山
(岡山県)



1975年に創業して以来、津山に根を張り県北の喫茶文化に大きく貢献。豆はオリジナルブレンドからシングルオリジンまで常時約25種類取り扱う。直火焙煎にこだわり、長年培った熟練の技術で多くの人に愛されている。

飲み比べコーヒーDATA



「初耳の台湾」が岡山初出店



台湾のWEBマガジン「初耳 / hatsumimi」のセレクトショップ「初耳の台湾」。ブースではレトロやグルメだけではなく台湾のカルチャーやライフスタイルを発信。オリジナルグッズの販売やゲームなどを体験できます。



台湾の珈琲カルチャーで注目を浴びる、5つのブランドの珈琲が楽しめる「TAIWAN COFFEE CUPS 台湾珈琲杯杯」ブース。台湾人バリスタが登場し、人気のロースタリーの焙煎した珈琲を提供します。

TAIWAN COFFEE CUPS 台湾珈琲杯杯ブースは「飲み比べ対象店舗」ではございません。

- ・興波咖啡 Simple Kaffa (台北)
- ・Fika Fika Cafe (台北)
- ・Oasis Coffee Roaster (台北)
- ・pal coffee (宜蘭)
- ・有明心 Grass Mountain Coffee (陽明山)



※上記店舗の出店はございません。会場では各店舗で焙煎した珈琲をバリスタが提供します。

collaboration artist

WHOSMiNGグッズの販売と似顔絵体験

台湾在住のクリエイター＆イラストレーターのMING YEN LIUが手がけるブランドWHOSMiNG(フーズミン)。ポートランドでコーヒーのおいしさに感動し、バリスタの似顔絵をテイクアウトカップに描いたのをきっかけに、世界中を旅しながらカフェやスタッフの姿を描く活動を続けている。「おかやま珈琲時間」のメインビジュアルや「飲み比べ試飲セット」のデミカップ、イベント限定グッズの制作も担当。会場では人気のオリジナルグッズの販売に加え、本人が直接似顔絵を描いてくれるイベントも開催します。



whosming

〈2023年米グラミー賞「ベストアルバムパッケージデザイン賞ノミネート」〉

collaboration media

台湾と日本のカルチャーを発信するWEBマガジン

初耳 / hatsumimi



台湾でカルチャーやライフスタイルの情報発信をするだけでなく、台湾最大級のカルチャーフェスのオーガナイズや日本で22万人が来場するTAIWAN PLUSのプロデュースなどしている台湾のWEBマガジン。

hatsumimi.mag



台湾・台南発、甘くてフルーティなスペシャルティ珈琲専門店「BASTET COFFEE」が出店



ネコの神様「バステト」がモチーフのBASTET COFFEE。台湾の南部の街「台南」で5年、2024年から京都に移転OPEN。ネコのように自然体でいられる空間と、それを支える珈琲体験を提供すべく、甘くフルーティな珈琲とその風味を引き出すスウィーツ作りにもこだわっている名店。

BASTET COFFEEブースは「飲み比べ対象店舗」ではございません。

bastetcoffee_nya



試飲セットによる飲み比べ以外にも
「珈琲単体販売(1杯売り)」「
「珈琲豆の販売」等もございます。



ロニック
Lonich,
(東京都)



Lonich,

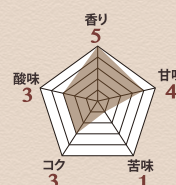


2023年に東京・蔵前に誕生した『Lonich,』。コンセプトは「Design your Coffee Experience(コーヒー体験をデザインする)」洗練されたバリスタが、クオリティとクリエイティブを合わせ、最高のコーヒー体験をデザインする。

飲み比べコーヒーDATA

ユナノアエロビクハニープロセス
イグーストグラブリー

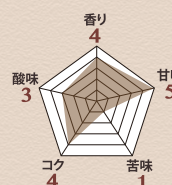
生産国:中国
焙煎度:浅煎り



雲南ならではの厚みのあるボディ感が強い甘みを生み出す。クランベリーの香りがなじんだ、デザートドリンクのような派手なフレーバー。

カバジェロ&モイセス
ジャパナチュラルプロセス

生産国:ホンジュラス
焙煎度:浅煎り



ナチュラルプロセスらしい自然な甘さは、グレープのよう。カカオニブやタンニンのような余韻で、デザートドリンクのような派手なフレーバー。

ラボレームス
LABOREMUS
(香川県)



女性店主が生豆の選定から行い、個性を失わないよう丁寧に焙煎し、抽出するスペシャルティコーヒー専門店。『「色」を感じるコーヒーで、『晴れた気持ち』に切り替える』がコンセプト。イタリア菓子も用意する。

飲み比べコーヒーDATA

エイブリル

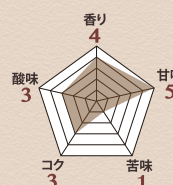
生産国:コロンビア
焙煎度:浅煎り



発酵プロセスの研究に力を入れている『ミラン農園』。キンモクセイのような香りがふわっと広がり、上品なモモの甘い果実感を楽しめる。

ココナッツ アイランド

生産国:コロンビア
焙煎度:浅煎り



『ミラン農園』にて特殊な発酵プロセスを用いた豆。ココナッツウォーター、マンゴープリン、杏仁豆腐を感じさせるユニークなコーヒー。

※掲載している珈琲豆は、一例となります。提供される珈琲豆については、会場でお確かめください。



10月から「台湾～岡山便」は週12便に増便!!

10月27日(日)から岡山空港の台湾路線が大幅増便!
当イベントは日台交流をテーマに、台湾と日本のカルチャーを発信するWEBマガジン「初耳/hatsumimi」とのコラボを実施。
おいしい珈琲と可愛い雑貨など魅力満載の台湾カルチャーをぜひ満喫してください。

「珈琲」でつながる交流。

台湾ブース

本・レコード/CD・カセットテープ ビール・ワインブース

心地よい音楽をお供に、ビールで乾杯！

会場では、人気のレコード店、古本屋など大人の好奇心をくすぐる店舗が出店します。
クラフトビールやワインと一緒にゆったりとした週末をお楽しみください。

パン・焼き菓子ブース

「珈琲」のお供に。パン&焼き菓子が大集合！

珈琲との相性抜群！岡山県内の人気ベーカリーのパンと焼き菓子も登場！
珈琲と一緒においしいパンと焼き菓子もお楽しみください。

本／レコード・CD／カセットテープ／ビール・ワイン etc

本

solow

<https://bookcafesolow.jimdofree.com/>

2012年に、『ヴィレッジヴァンガード』出身で写真家の店主が仲間と立ち上げ。写真集やサバカル本の品揃えには特に力を入れている。現在は古書メインで不定期にオープン。

本

なた書(なたしょ)

<https://natasyo.com/>

2006年から香川県高松市にて営む完全予約制の古本屋さん。商店街の裏路地にある迷路のような空間と、店主の強烈なキャラクターには国内外にファンが多い。

レコード・CD

orab record

<https://www.orab.jp/>

岡山市表町にあるレコード店。収集歴40年・バイヤー歴30年以上の店主が各地・各国からレコードを収集し大放出！古着や雑貨も扱うちょっとへんてこなレコード屋さん。

レコード・CD

SAYAMA HOUSE

<https://www.sayamahouse.com/>

岡山市磨屋町にあるレコード店。見晴らしのよい店内にオールジャンルに店主がセレクトしたレコードが並ぶ。リスナーはもとより、DJやアーティストもよく訪れるとか。

レコード・CD

MEDEL MUSIC

medel_music_

奉還町商店街のなかにあるレコード店。往年の音楽ファンからレコードビギナーまで、さらに音楽を「愛でる」お手伝いを。レコードとCD買取受付中。丁寧な査定に定評あり。

ビール

KawazuBrewing

kawazubrewing

岡山城や後楽園からほど近い小さな醸造所。「もっとたくさんの人にクラフトビールの楽しさを知ってもらいたい」という思いで立ち上げ、パブも併設している。

ビール

吉備土手下麦酒醸造所

kibidote

岡山の旭川の土手の下でビールを造る吉備土手下麦酒醸造所。定番のビールで13種類、限定ビールを含めると年間40種ほどのビールを造っている。

文具・和菓子

うさぎや

<https://www.8989usagiya.co.jp/>

「楽しさわくわく、文具でわくわく」でおなじみの文具専門店『うさぎや』。イベント当日は、人気の和菓子店とコラボした、オリジナルボールペンと珈琲と相性抜群の和菓子をセットで販売する。

ワイン

HÜTTE FIORE

huttefiore

グラスワインやクラフトビールなどお酒によくあう料理を中心に、その日の仕入れで、店主が考えた創作料理が並ぶ「洋風おばんざい屋」。

ビール

LAMP BEER STUDIO

lamp_beer_studio

岡山市南区で今年4月にオープンした、クラフトビールの醸造所に併設するタップルーム。作りたての生のオリジナルクラフトビールがいろいろ味わえる。

パン 出品店

Delish

Delish

delish_bakery07

多彩なフレーバーが楽しめる、高級デニッシュ食パンの専門店。焼きたては表面サクサク、中はふんわりしっとりで芳醇なバターの香りが立ちのぼる。1斤・2斤に加えスライスでも購入でき、日持ちするので手土産にぴったり。

NARS BAKERY

NARS BAKERY

nars_bakery

茶屋町駅近くにある人気店。栄養士の資格を持つ店主が様々な製法を駆使して作るパンはハード系の食事パンから菓子まで幅広く揃えており、「翌日に食べてもおいしいパン作り」をモットーにパンを作っている。

PUBLIC

PUBLIC

public_bakery

パンを作るのは料理人。ソースや具材は手間暇を惜しまず出来る限り自家製にこだわっている。小麦粉は岡山県産を中心に全て国産小麦を使用。「料理×パン」料理人ならではの発想と季節ならではの旬の食材との組み合わせを楽しんで。

パン・焼き菓子

DEAN & DELUCA

food_and.bev

DEAN & DELUCAは世界の美味しいものを集めた食のセレクトショップ。定番の総菜デリ・焼きたてのアメリカンベーカリーやスイーツ・ドリンクメニューなど日々の普段使いの食材からハレの日の贈り物まで揃えています。

11/30(土)のみ販売

mon-chou

monchou4444

店主・塚村さんのおおらかな人柄と、「白神こだま酵母」を使った風味豊かなパンが魅力の、井原の人気ベーカリー。北海道産小麦粉やよつ葉バター、すだき糖などの国産素材と季節の食材を組み合わせた、体に優しいパンが揃う。

焼きたてパン広場 リエゾン／okayamakobocafe

okayamakobo
okayamakobocafe

店内にある6つの工房から「焼きたて・揚げたて・つくりたて」のパンが次々と並ぶ、岡山屈指の人気店。今年2月には敷地内にカフェをオープンし、こだわりの紅茶とコーヒー、それに合う焼菓子を提供している。

12/1(日)のみ販売

あんぱん堂

@okym_anpandou

12/1(日)のみ販売

SPICA BAKERYSHOP

spica_bakery123

12/1(日)のみ販売

marco

marcopan_omotecho

焼き菓子 出品店

Okayama Business College

OBC

<https://www.obcnet.ac.jp/>

専門学校 岡山ビジネスカレッジ

日本最大の洋菓子コンテストの学生部門にて全国1位の実績を持つ当校。当日はパティシエ・ブーランジェ学科の生徒が、出店するロースタリーのうち5店舗とコラボ。個性豊かな珈琲豆を練り込んだクッキーを販売する。

Arcoiris

arcoiris_2022.02

焼き菓子 any

any_yakigashi

パラレルロッヂ

parareru_yumi

ROJAN BŌRO

rojanboro.jp

SUN CACAO

sun_cacao

Boule beurre

boulebeurre_hiro

Atelier Coeur et coeur

<https://ateliercec.com/>