

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい
逸品

VOL.
9



「NISHIMAKI ブレンド(100g 770円) / 深やき珈琲そにろき」

深やきの奥深い香りとキレの虜に 毎日飲みたい魅惑の珈琲

365日、毎日珈琲を飲んでいる。特に銘柄にこだわりはなかったが「深やき珈琲そにろき」の深い味わいの珈琲に魅了されたからは朝の一杯はこれ。私に1日のスイッチを入れてくれる。「深やき珈琲そにろき」は山本尚明さん、さおりさんご夫婦が今から15年前、海外での珈琲行脚の後にオープンした焙煎珈琲の販売店。布製のモンゴルの住居・ゲルを店舗とした異国情緒漂う佇まい、珈琲の香りが立ち込める居心地良い空間、そこから望む呉湾の景色。道が細く、土地勘が無いと少々行きにくい場所にあるが、辿り着いた時の感動は大きい。山本さんの珈琲は焦げるギリギリのところまで焙煎し、酸味と苦味の境に存在する甘みを感じられるよう焙煎されている。豆の持つ力、特徴が最大限に引き出された珈琲には、山本さんご夫婦が追求された珈琲への熱い思い、愛情が表現されている。店で販売したいと申し出た所、オリジナルブレンドを作ってくださった。食事の最後、珈琲を口に含むことで、料理の味、食事のシチュエーションを記憶に留める、思い出に変える。そんなことをイメージしてブレンドされている。コク深い香り、深煎りならではの口に広がる様々な味わいを楽しんでいただきたい。※不定期で予約販売しています。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。