



小塩町に本社を構える自家焙煎珈琲専門店のCOBOコーヒー株式会社に入社して3年目、日本ではまだ少ない「コーヒー鑑定士」でもある新宅勇介さん。新宅さんは学生時代、お客さんとして同社の店に通い、社長の小堀博史(こぼりひろし)さんに教わるうちにコーヒーを好きになっていったそうです。コーヒーの味や香りは豆の種類や産地で異なり、焙煎によっても様々に変化します。その奥深さにすっかり魅了され、コーヒーを仕事にするため、そのまま同社に入社。

入社してすぐ、会社の後押しもあり、コーヒーのスペシャリストである鑑定士の資格取得を目指し、本場ブラジルへ。生豆の格付けや評価方法の技術などを学び、見事、資格を取得しました(当時日本で9番目)。「焙煎が一番のこだわり」と話す新宅さん。豆の香りや風味を最大限に引き出せるよう感覚を研ぎ澄ませ焙煎します。嬉しかったのは、「君の焙煎したコーヒーがあるから頑張れるよ」

というお客様からの言葉。こんな風に喜んでもらえることが、最もやりがいを感じる瞬間だそうです。一方で、人によって好みが違う難しさも。そのため、コミュニケーションを大切に、ニーズに合う商品を提供できるよう心掛けています。「多くの人にコーヒーが持っている個性を楽しんでほしい。そのためにはコーヒーの魅力を追求め、焙煎の技術を発展させ後世に伝えていきたい。」と話す姿は情熱にあふれていました。



取材協力

COBO COFFEE 株式会社

【三田市町店】三田市町231-6
(☎60-5005) <http://cobo.coffee/>

2006年創業で本社・焙煎工場は小塩町。昨年には橋本店もオープン。海外より約60種類のコーヒー豆を常時取り揃え、焙煎したてのフレッシュなコーヒーを提供しています。また、コーヒーの淹れ方教室や焙煎体験教室も開催しています。



かわちながの 働ライフ

KAWACHINAGANO HATA-LIFE

河内長野市で働く若者の仕事と暮らし

3

焙煎が一番のこだわりです

COBO COFFEE 株式会社の新宅 勇介さん



最近はボルダリングに夢中です

趣味は読書で、コーヒーやビジネスに関する本をよく読みます。寺社巡りも好きで、自宅から近い美加の台の赤坂上之山神社は興禅寺が隣接し、神仏混淆の貴重さもあって、時々参拝します。体を動かすことも大好きなので、最近ボルダリングを始めました。週に2回程度、汗を流して楽しんでいます。ボルダリングにはパズル的な要素があり、頭でイメージした通りに登れた時の達成感が最高です。体つきが変わって洋服のサイズが合わなくなりそうですが、とても面白いですね。