

# 創業92年 日米珈琲直営2号店、あす神戸・元町にオープン

1868年の開港以来、神戸はいち早くハイカラな西洋文化を受け入れてきた。その一つがコーヒーだ。日本で初めてコーヒー豆が荷揚げされ、阪神・淡路大震災まで輸入量は国内1位。古くからコーヒー産業が発展し、下町の喫茶店でコーヒー文化が育まれてきた。そんな神戸のまちに、92年間新鮮でおいしいコーヒーを提供してきたのが、コーヒー卸・焙煎加工の日米珈琲。昨秋、本社に焙煎機を設置し、29日には新鮮なコーヒーを提供する直営店を元町にオープンする。創業100周年を控え、原点に回帰し成長を誓う同社を訪ねた。

## 香り、味 新鮮な一杯いかが



### 日米珈琲のあゆみ

- 1932(昭和7)年 オリオンコーヒー商会創業
- 47(同22)年 笠森商店創業
- 54(同29)年 日米珈琲(株)設立、笠森商店を吸収合併
- 62(同37)年 家庭用から業務用卸中心に業態変更
- 63(同38)年 10月、本社を神戸市灘区灘南通へ移転(現在地)
- 2014(平成26)年 本社ビル1階に直営店「神戸珈琲職人のカフェ」オープン
- 23(令和5)年 本社ビル1階に「魅せる、コーヒー焙煎室「GOLDENCUP~KOBE COFFEE ROASTERY~」オープン
- 24(同6)年 元町3丁目に「ゴールデンカップ神戸」オープン



初代直営店「ゴールデンカップ」の店頭立つ創業者笠森千五郎さん

早くからコーヒー文化が開花していた神戸で、同社は1932(昭和7)年に「オリオンコーヒー商会」として創業した。会社は戦時中に一時途絶えたが、47年に「笠森商店」として再出発。現在の日米珈琲は54年に輸入部門を担う別

### 「広くアジアで愛飲されるよう」

早くからコーヒー文化が開花していた神戸で、同社は1932(昭和7)年に「オリオンコーヒー商会」として創業した。会社は戦時中に一時途絶えたが、47年に「笠森商店」として再出発。現在の日米珈琲は54年に輸入部門を担う別



日米珈琲の本社は、JR摩耶駅から歩いて約3分。その一角にあるのがガラス張りの「魅せる、コーヒー焙煎室」。本社のシンボリック存在にと焙煎機を東京支店から移設し、昨年10月にオープンした。香ばしい香りに誘われて焙煎室へ向かうと、業務部の山崎宏さんが出迎えてくれた。全日本コーヒー検定委員会(J.C.Q.A.)が認定する「生豆鑑定マスター」に同社で初めて合格した。品種や産地、階級などを豆から判断できる職人で、国内に150人ほどしかいないという。

### 「生豆鑑定マスター」が作業

この日の豆は「シティロースト(中深煎り)」。焙煎度合いに仕上げをきかせ、焙煎の後半に差し掛かると、山崎さんがラストパートをかけるように焙



日米珈琲本社1階にある「神戸珈琲職人のカフェ」。神戸市灘区灘南通6-6

### 昨秋、本社に「魅せる焙煎室」

焙煎内のコーヒー豆温度を200度以上に上昇させた。豆の色をチェックして、開始から約25分で完了。「分別みで焙煎温度の推移を定めた「温度フ

温度や豆の色に注意を払いながら丁寧に焙煎作業を行う山崎宏さん(本社・焙煎室)

### 2号店「ゴールデンカップ神戸」昔ながらの喫茶店イメージ

本社焙煎室で焙煎したばかりの新鮮な豆。その味と香りを存分に楽しめるのが神戸・元町で29日にオープンする「ゴールデンカップ神戸」。同社の新しい直営店だ。昔ながらの喫茶店をイメージした木目調のモダンな店内で、温かみのあるサービスにこだわった。

### レギュラーコーヒー16種 軽食やスイーツも充実

2000年のパテを採んだ神戸ビーフのバーガーや、エビフライの存在感たっぷりのサンドイッチ、厚切りトーストなど、フードも充実。コーヒーの紹介はもちろ



新店舗「ゴールデンカップ神戸」の店内



▲神戸ビーフ100%のゴールデンバーガー200「ゴールデンカップ神戸」のオリジナル商品



神戸・元町にオープンする直営店「ゴールデンカップ神戸」のこだわりを語る津田智子チーフ(右)と横山也人店長



麻袋につめられているコーヒー豆は淡い緑色



# ゴールデンカップ神戸

SINCE 1932

時を経て甦る レトロモダンな喫茶店

〒650-0022 神戸市中央区元町通3-4-7 神戸プラザホテルウエスト1階(元町商店街内)

TEL/FAX 078-331-7639 AM8:00 ~ PM7:00 (L.O. PM6:30)

JR 神戸線「元町駅」阪神・山陽本線「元町駅」より徒歩3分



## 2024.4.29(月・祝) グランドオープン