

しげの珈琲工房

もともとは平井で店を営まれていた店主・峯岸さん。その頃からの常連さんも多いそう。そんなファンはもちろん、初めての方でも好みに合わせて淹れてくれます。



MAP P47
● 墨田区葉平 2-11-4
● 10:00~19:00
● 水曜休
● 03-6658-8420



お菓子は日替わりで350円~。この日はサヴァラン400円

「すみだモダン」認証品。お好きな珈琲を2つ選べます。相談するもよし。勤で選ぶもよし



MENU
珈琲飲みくらべ 900円



店主の峯岸さんは、「すみだ自家焙煎珈琲店連絡会」の会長

店内はカウンター6席



1920年代のアンティークがセンス良く配された店内



ミルクがなめらかなカフェラテ510円



ロマーノはシトラスの風味が爽やか。アップルパイは東北産のリンゴをたっぷり使用

MENU
ロマーノ 490円
アップルパイ(アイス付き) 600円

マキネスティ コーヒー Mcchinesti Coffee

“嗜好品としてのコーヒー”がモットーで、おいしいエスプレッソがいただけます。スタッフはみなバリスタ。豆や器具の知識、焙煎など、みっちり仕込まれているそう。



MAP P77
● 墨田区緑3-11-5
● 10:00~21:00
● 無休
● 03-3846-4321

ホソミー ファクトリー

元パティシエの白河さんがセレクトしたお菓子と一緒に提供したコーヒーがおいしいと話題に。豆もセレクト品が多く、自家焙煎している周辺の店のものを使用。



MAP P47
● 墨田区吾妻橋2-1-13
ハイツ15-1F
● 11:00~19:00
● 火・水曜休
● 090-8561-6002



広々とした店内。棚には白河さんセレクトの食料品も



自家焙煎の豆を使うことも。コーヒー単品500円

MENU
ケーキセット 650円~



上/江戸切子のガラスは購入可能
下/すみだブレンドは3種類。1番人気の深煎りで



MENU
すみだブレンド(深煎り) 420円
モカチーズケーキ 380円



「切子のよさも同時に知ってほしいです」と店主・廣田さん(右)



MAP P65
● 墨田区太平4-7-11
● 11:00~19:00
● 水曜、第2・4火曜休
● 03-5637-7783

すみだ珈琲

町屋造りのような外観はもちろん、特徴的なのは、スペシャルティコーヒーを江戸切子グラスでいただけること。居心地も抜群です。

すみだ下町 プリュワーズカップって?

一般の人がハンドドリッップの腕を競うイベント。競技場外ではマルシェや、審査員や決勝進出者がふるまう試飲スペースもあります。

★2016年は10月29・30日開催予定



カフェシュクレ Café Sucré

コーヒー豆の販売から始まったカフェシュクレ。「ジャパンハンドドリッップチャンピオンシップ」で優勝したバリスタ・高橋さんが、ていねいに淹れたスペシャルティコーヒーを提供します。店内には器具やオリジナルブランドの商品など、コーヒー関連のグッズがずらっと並び、知識がなくとも、なんだかハンドドリッップを始めたくなってしまう。



MAP P55
● 墨田区東向島 2-31-20
● 10:00~19:00
● 火曜休(祝日の場合は翌日休)
● 03-3613-7551



MENU
本日のコーヒー 550円
コーヒープリン 300円

この日は、「コロンビアシュクレ」を中煎りで

おいしい香りに誘われて 珈琲の町・すみだへ

すみだには、知る人ぞ知る名コーヒーショップが街のあちこちに。これからカフェを始めようとする人向けのレッスンをを行うお店が多いのも特徴的です。街歩き途中に立ち寄り、こだわりの一杯をいただきます。

ハンドドリッップで重要視されるのは、細くお湯を注ぐこと。高橋バリスタが好んで使うポットは、「すみだモダン」認証品の「kaico」



「“コーヒーがおいしい”のを知ってもらいたい」と高橋バリスタ



1 コーヒー豆やドリッップバックなど商品も充実 2 店内はカウンター席と、奥にテーブル席がある 3 直接農園と契約して入手する豆も。迷ったら一緒に選んでもらおう



生地にコーヒーパウダーを練り込んだ、りんごのカトルカール500円



コーヒー豆を食べたり、「kaico」の注ぎを体験できるコーナーも

