

長年構想を練っていた新しいコーヒー体験の場「Blue Bottle Studio」について。

ブルーボトルコーヒー創業者のジェームス・フリーマンが語る。

James Freeman, founder of Blue Bottle Coffee, talks about Blue Bottle Studio, a new coffee experience he has been conceiving for many years.

Blue Bottle Studio -Kyoto-



ジェームス・フリーマン

ブルーボトルコーヒー創業者。アメリカ カリフォルニア州出身。クラリネット奏者だったが、コーヒー好きが高じて 2002 年に自宅ガレージでコーヒーの焙煎を開始。

James Freeman

Founder of Blue Bottle Coffee. Born in California. Originally a professional clarinetist, his love of coffee led him to start roasting it in his garage in 2002.

予約 詳細はこちら

For reservations and details, please check here.

Blue Bottle Studio Kyoto
京都府京都市左京区南禅寺東川町 64
ブルーボトルコーヒー 京都カフェ
はなれ 2 階

Shortly before COVID transformed the world, I was in Japan for a few days. I traveled to Tokyo, Kobe, and Kyoto to visit Blue Bottle cafes. I also visited various other unique cafes. This led me to think, "What should the best coffee experience at Blue Bottle Coffee be?" First, it's important to identify the essence of carefully selected, quality coffee and find the best way to bring out its allure. The process is extremely simple because the only ingredients are coffee beans and hot water. But because it is so simple, it is difficult to adjust the flavor. Based on our knowledge and experience, we patiently test the hot water's mineral composition and temperature, the amount of coffee, how to grind it, and filter types to arrive at the best cup.

As for elements other than coffee, such as the space, I believe they should be modest. A good example is the simple teahouse of Sen no Rikyu, which I recently read about. A cafe has enough if it has comfortable chairs and a wooden counter to relax with a cup of coffee at your side. That's because if there's too much information in your field of view, you can't concentrate on your coffee.

Blue Bottle Studio Kyoto opened on March 31. It's on the second floor of Blue Bottle Coffee Kyoto's front building, which is a renovated 100-year-old machiya townhouse with that understated atmosphere I mentioned. We like having the word 'Studio' in the name because it suggests a place where problems get solved, ideas develop, and improvements are continuously happening. Blue Bottle Studio Kyoto offers an elevated Coffee Course that we currently consider our pinnacle coffee experience. The course includes a coffee flight with three different types. It's available three times a day, with only four seats each time. Right now, we have coffees from Yemen, Panama, and California, all of which are scarce. We proudly believe that we are the only place in the world where you can try all three of these coffees at once. I have a strong personal attachment to the California coffee, which was harvested about 45 miles from my home. The course also includes Nel Drip coffee, which reproduces kissaten coffee's texture, one of my favorites, but by using only light roast beans, as well as an original cascara fizz drink made with dried coffee cherries and two types of sweets, the latter supervised by Tangents. Each session lasts 90 minutes. The barista tries to serve the coffee and sweets at a pace that suits each guest.

I was delighted to visit Japan for the opening of Blue Bottle Studio Kyoto (fortunately during the cherry blossom season!) and to welcome guests at the counter, even if it was only for two days. I rarely step behind the counter these days, but I still love brewing coffee for my guests. I look forward to seeing everyone again at Blue Bottle Studio someday in Kyoto, or perhaps in another city.



新型コロナウイルスが世界を一変させる少し前のこと、私は数日にわたり日本に滞在していました。東京、神戸、京都を巡って各地のブルーボトルカフェを訪ねたほか、何軒かの個性豊かな喫茶店にも足を運びました。

これをきっかけに、「ブルーボトルコーヒーにおける“最高のコーヒー体験”はどうあるべきか?」と、考えるようになりました。まず大切なのは、厳選した高品質なコーヒーの本質を見極め、その魅力を引き出す最適な方法を探ること。コーヒーの原料はコーヒー豆とお湯だけなので作業は極めてシンプルですが、シンプルゆえに味の調整が難しいです。お湯のミネラル成分や温度、コーヒーの量や挽き方、フィルターの種類など、知識と経験に基づき根拠よく試して、最高の1杯を導き出します。

コーヒー以外の要素、たとえば空間演出に関しては、私は控えめであるべきと考えています。最近本で読んで、千利休の簡素な茶室がいろいろお手本ですが、カフェなら心地のよい椅子と木製カウンターがあり、コーヒーを側らにリラックスできれば、それで十分。視界に入る情報が多すぎると、コーヒーに集中できなくなってしまいますからね。



3月31日に京都でオープンした「Blue Bottle Studio Kyoto」は、そんな控えめな雰囲気漂うブルーボトルコーヒー 京都カフェはなれの2階にあります。「Studio」と名付けたのは、Studioという言葉には問題を解決したり、アイデアを練ったり、何か絶え間ない改良を続けている場所というイメージがあるからで、私たちはこの名前を大変気に入っています。



「Blue Bottle Studio Kyoto」では1日3回、各回4席限定で、私たちが今考えうる“最高のコーヒー体験”として、3種のコーヒーのフライト(飲み比べ)セットを含む「コース」を提供しています。今回はイエメン、パナマ、カリフォルニア産のコーヒーを描えましたが、いずれも希少価値が高く、一度にこの3種を味わえるのは世界でここだけと自負しています。個人的に思い入れが強いのはカリフォルニアコーヒーで、これは私の自宅から45マイルほどの場所で収穫されたものです。コースには、私が大好きな喫茶店のコーヒーのテクスチャーを、浅煎りの豆だけを用いて再現したネルドリップコーヒーや、コーヒーチェリーの果実部分であるカスカラを使用したオリジナルのフィズドリンク、パティッシュユニットの「Tangents」が監修した2種類のスイーツも含まれます。1回のセッションは90分。バリスタはそれぞれのゲストのペースに合わせて、コーヒーやスイーツを提供します。



今回「Blue Bottle Studio Kyoto」のオープニングに合わせて日本を訪れ(しかも桜の時期に!)、わずか3日とはいえ、カウンターで皆さんをお迎えできたことを嬉しく思っています。私自身、最近カウンターに入ることはほとんどありませんが、今もゲストのためにコーヒーを淹れるのが大好きです。いつかまた京都、あるいは別の街になるかもしれませんが、「Blue Bottle Studio」で皆さんに会えるのを楽しみにしています。



How to Brew DELICIOUS Pour Over Coffee コーヒーの淹れ方



冒険のある人生は素晴らしい。
でも、常にコーヒーのある人生は
もっと素晴らしい。

Adventure in life is good.
Consistency in coffee even better.

作家・ジュスチナ・チェン の小説『North of Beautiful』より
from the novel "North of Beautiful" by Justina Chen / Author

ブルーボトルコーヒーのオリジナルドリッパーは物理学と共創開発したオリジナル。ドリッパーの水漏れ防止機構の設計のみを輸出できる形にデザインされているので、手帳にお気に入りのハンドドリップコーヒーを淹れられます。新しいことを始めるだけでなくこの季節、生活にリズムや心地よさを取り入れるように、ご自宅のコーヒー淹れ方をアップデートしてみませんか？

Blue Bottle Coffee collaborated with physicists to design our original coffee dripper, making it easy to extract dark bean's full flavor and consistently brew delicious pour over coffee at home. In this season of new rhythms and new beginnings, why not try a new life with Blue Bottle Coffee at home?

- | | |
|---|---|
| <p>淹れ湯の量: 310ml コーヒー豆: 28-30g シングルウォッシュ: 23-25g</p> <p>淹れ湯の温度: ブルーボトルコーヒー・ドリッパー アメリゴ ブルーボトルコーヒー・ドリッパー ケトル スケール タイマー</p> | <p>Volume: 310ml Coffee beans: 28-30g Single wash: 23-25g</p> <p>What You'll Need: Blue Bottle Coffee Dripper Grinder Blue Bottle Coffee Kettle Scale Timer</p> |
|---|---|

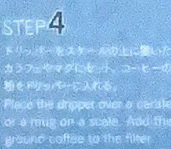
STEP 1
お湯を沸かす。
Boil water (600ml-700ml)



STEP 2
コーヒー豆を手動磨き機にグラインド。
Grind coffee to medium-fine grind.



STEP 3
ドリッパーをドリッパーにセット。
Place a filter in the dripper.



STEP 4
ドリッパーにコーヒーの粉を約30g入れ、スケールか皿で量る。
Place the dripper over a cup or a mug on a scale. Add the ground coffee to the filter.



STEP 5
外側から中心に向かってお湯を注ぎ、終わったら30秒待つ。
Pour 60 grams of hot water in circles from the outside toward the center. When finished, let it sit for 30 seconds.

STEP 6
中心から外側へお湯を注ぐようにお湯を注ぎ、外側から中心に向かってお湯を注ぎ、終わったら30秒待つ。
Then pour hot water in spirals, moving back and forth between the center and the outer edge. Pour in 3 separate pours until the total hot water is 310 grams.



Recommend Item 1
【ブルーボトルコーヒー】ブルーボトルドリッパー (28g)

Recommend Item 2
【ブルーボトルコーヒー】ブルーボトルケトル (2L)

Recommend Item 3
【ブルーボトルコーヒー】ブルーボトルグラインダー (250g)



Small Talk by Kanako

春、新社会人や進学で一人暮らしを始めた方もいらっしゃるのではないでしょうか。私も大学進学を機に親元を離れ、東京での生活が始まりました。大学に最終年を提出し、東京での生活にも慣れ、はっとするのも春の間。年頃ということもあり、親の仕送りだけでは不足、おしゃべりにもお金を使いたい一心でカフェでアルバイトを始めました。

コーヒーといえば、実家暮らしの頃は親が淹れてくれるもの。それが深煎りなのか浅煎りなのか、どこ産なのか、気にもせず、ただ目の前に出されたそれを飲んでいました。バイト先のカフェのメニューでは、ブレンド、アメリカン、カフェオレなどがあり、コーヒー豆の種類もカキリマンジャロ、マンデリン、ブルーマウンテン、コーヒーってこんなに種類が

あるのかと驚いたものです。

アルバイト経験のおかげでコーヒーの種類に詳しくなり、バイトを辞めてからもあの頃(90年代半ば)の東京は、喫茶店とは違う「カフェ」と呼ばれる店がものすごいスピードで増えて、そこでコーヒーを飲む自分にうっとりしたものです。コーヒーのメニューもアルバイトしていた頃よりはるかに多岐にわたる種類、とくにイタリア系の名前のエスプレッソやカプチーノなどが、ぐんぐん市民権を得ていきました。

自宅で淹れるコーヒーにもこだわりはじめ、マイブームも新曲曲折あり、「淹れただけでお湯を注いだときに豆が膨らむのがおいしい証拠」と聞けば、コーヒーミルを買ってみたり。ブラックでフルティアーなものを好きになれば、コーヒー豆を取り寄せる。イタリア旅行へ行けば、

エスプレッソマシンと泡立てたミルクで、自宅でもカプチーノを飲みたくなり。ハンドドリップが上手な友人が淹れてくれたものを飲むと、真似をしようとお湯の温度や量を厳密に計る淹れ方してみる。忙しいときはおいしいコーヒーは外で飲むから、家ではインスタントコーヒーでOK!なんて時期も。コーヒーの経験値が増えると、こんなふうに「自分好み」や「生活に合った」そのときにベストな一杯ができあがってくる。ちなみに今は、ミルクと一緒に楽しみたいから深煎りの豆、フレンチロースト、ミルク2、コーヒー8の割合が好き。

私にとってコーヒーは、食事が終わって、さあひと区切り! これから気合を入れて仕事に向かう儀式のような存在です。紅茶や日本茶も好きですが、「区切り」となるとやっぱりコーヒー。淹れているときの香りからそれは始まり、脳にダイレクトにくるのもスイッチが入りやすい。これから新生活を始めるみなさんがあと10年、20年したら、どんな変遷をしながら「自分好み」を見つけているのか。私はおばあちゃんになったら、どんな一杯を飲んでいるのか。楽しみですね。

varied than when I worked part-time. Italian names like espresso and cappuccino had become especially well-known.

I started to care more about the coffee I brewed at home and I went through many personal fads. I heard that the way the beans swell when you pour hot water on fresh-ground coffee is the sign of a tasty drink, so I bought a coffee grinder. When I liked to take my coffee black but with a fruity flavor, I ordered beans to get that. After a trip to Italy I wanted to drink a cappuccino at home with frothy milk and an espresso machine. When I drank a cup brewed by a friend who's good at making pour-over coffee, I tried to do likewise by carefully measuring the hot water's temperature and volume. When I was busy, I would drink good coffee outside and instant at home! As you get more experience with coffee, you can make a cup that's to your preference or fits your lifestyle and whatever's best at that moment. Nowadays I use deep roast beans because I want my coffee with milk. I like French roast with a cup that's 20% milk and 80% coffee.

For me, coffee is what marks a switch after the meal. It's like a ritual that gets me fired up and ready to go to work. I also like black tea and Japanese tea, but coffee is what really switches my mood. It starts with the aroma while brewing. It starts while it's brewing—the aroma goes straight to my head and gets me ready for what's next. For people starting a new life now, I wonder, with all the changes that they'll experience in the next 10 years, or even 20 years, will the coffee they like change and find their favorite coffee too? I wonder what I'll drink when I'm older too. I am excited to find out!

香葉子 KANAKO

モデル・クリエイター。モデル活動とともにスタイルブックやライフスタイル書籍など多数。2020年より『おぼんつ』というキャラクターを考案。絵本やぬいぐるみ、作品展示などの活動もスタートし、幅広いファンから支持を得ている。オフィスから徒歩2分のところにブルーボトルコーヒーがあり、ドリンクはニューオーリンズでオアツミルタに愛用。フードはチョコレートチップクッキーが好き。

Model and creator. Along with modeling, has published numerous fashion and lifestyle books. Thought up the character Opanteu-kun in 2020. Also started making picture books and plush toys and exhibiting her works. Has a wide-ranging fan base. Blue Bottle Coffee is near her office. Drinks New Orleans with oat milk. Likes eating chocolate chip cookies.

instagram: @kanako_toraproduct