

コーヒー文化浸透に力

1980年創業の老舗コーヒー店「大和屋珈琲」を運営する高崎市筑縄町の「大和屋」は、全国に45店舗を展開し、「コーヒーを通して和みのある生活」を提案している。昨年10月にはコーヒーを幅広く発信する独自サイトを開設し、更なるコーヒー文化の浸透に力を入れる。今後の展望を平湯聡社長(41)に聞いた。



今後の事業展望は？

40周年を迎えた2020年10月、県庁32階にカフェ「YAMATOYA COFFEE 32」をオープンした。

「県庁には、職員や打ち合わせで訪れる方など、不特定多数の方が訪れる。カフェは会社にとっても新たな挑戦だったが、地元高崎を軸に築いてきた大和屋の味を知ってもらえる良い機会

株式会社大和屋(高崎市) 平湯聡 社長 41

会になっていると捉えている。素晴らしい眺望でコーヒーを楽しんでもらいたい」

「県の特産品を取り入れるなど、県と連携した企画も増えている。」

「カフェが県庁にあるからこそ、県の魅力発信も別の軸として担っている。これまで、上州地鶏やリンゴの県産品種「ぐんま名月」などの特産品だけでなく、県がPRしている埴輪の商品を開発したこともある。」

また、隣にある共同スペース「NETSUGEN(ネツゲン)」の会員の割引サービスを行っている。今後積極的に県と連携し、コーヒーと県双方の魅力を伝えたい」

「コロナ禍の影響は。『元々、炭火焙煎の豆とコーヒーカップなどの食器や器具、それに合う菓子を中心とした物販を軸に成長してきた。外出自粛の影響で自宅にいる時間が増え、豆に限らず、粉をひく

ためのミルやドリッパー用のポットなどの器具を求められることが増えた。これを機に、自宅にコーヒーがある生活をもっと後押ししたい」

「昨年10月に開設した独自の情報を発信するサイト「deep presso(ディーププレス)」の位置づけは。

「コーヒー文化全体をさらに発信するという位置づけだ。そのため、深掘りするという意味の『Deep』と、発信媒体という意味の『Press』に、コーヒーの『Espresso』を掛け合わせた名前にした」

素はたくさんある。例えば産地一つとっても、ブラジルのコーヒーを飲む機会はあるにしても、その国がどのような気候で、誰が栽培し、どう流通して出来るのか、一般の消費者には分からない部分が多い。伝えたいことは、産地以外にも、抽出方法やコーヒーカップと味の違いの関係など色々な切り口がある。どれか一つに興味を持ってもらえれば、もっと深くコーヒーを知ってもらえるチャンスが増えると思っている」

「従来の物販を中心として、自宅にコーヒーがある暮らしを提案する。茶の文化がある日本では、コーヒーでも『和』との親和性が高い。これまで通り、『和』を基調に、コーヒーで心和む時間を過ごすための下支えをしていきたい。一方で、ハンドドリッパーによる抽出などを行うカフェ形態の店も少しずつ増やしていきたい。地元群馬で胸を借りながら多様な方法でコーヒーの魅力を発信し、最終的に大和屋珈琲を選んでもらいたい」

(聞き手・乙藤秀行)



ひらゆ・さとし 1980年生まれ、高崎市出身。立教大学経済学部を卒業後、南米ブラジルと中米グアテマラに渡り、2年間農園に住み込んで修業。その後大阪府のコーヒー専門商社で2年間流通学び、2009年に大和屋へ入社。20年6月に2代目代表取締役社長に就任した。趣味は家族とのキャンプ。