

リスペクト

January
2021.1

癒し
×
珈琲

Vol.1

大原 明日香氏
きりん珈琲

穏やかな雰囲気
で
芯のある若手起業家

梅屋敷の名店

地域の皆様のお役に立ちたい想いで
オープンした珈琲店です。 by大原

店内に響き渡る焙煎の音が
ジャズに溶け込み、
より一層心を落ち着かせる。



焼きたて珈琲が
待ち遠しい～。



きりん珈琲のテーマ

癒し

=きりん珈琲の名前の由来=

地域の方々に親しみをもって呼んでもらいたくて、
お子様から、おじいちゃん、おばあちゃんも知っている
わかりやすい名前にしたかったんです。

また、言葉の響きと"ひらがな"にもこだわり、
「きりん」にしました。

ちなみに、きりんの足跡は珈琲豆の形に似てるんです。

きりん珈琲は、
名前にちなんだお客様からのプレゼント
に囲まれています



皆様がほっと一息つけるような、
和テイストな空間にしています。



きりん珈琲のOPEN～10:30

日々進化中!

モーニングメニュー

厚焼きたまごサンド ¥500

あずきトースト ¥500

チーズ ¥100
明太子 ¥150
きんぴら ¥150

2種類 ¥200
3種類 ¥300

全店、サガビコーヒーが
セトどいできます!

ホット...ブレンド
アイス...水出し スムージー (スナ) (モナ)

その他
①普通のバタートースト
②チーズときんぴら (スナ)
③明太子がバター (スナ)

全 ¥500

※その他は200円まで変更できます。
※アイスコーヒーは100円引きになります。

※上記メニューは取材時(2020年10月時点)です。



朝

④POINT!
モーニングセットは地域の方に
すごく喜んでいただけています♪
お仕事前にちょっとだけ幸せな
気分になれるよという気持ち
でお出迎えています♪

きりん珈琲の11:30～13:30

ランチタイム限定セット!

季節で更新!

1. 土のこまの鶏の照り焼き丼 ¥880

2. 珈琲ライス自家製スパイスカレー ¥750

3. うどんポロタン ¥680

トッピング等

大盛 +50円
温玉 +50円
目玉焼 +100円
New! 揚げチーズ +100円

セトドリンク

ホット...ブレンド
アイス...①水出し (スナ) ②スムージー (モナ)

※その他ドリンクは +200円まで変更ができます。

※上記メニューは取材時(2020年10月時点)です。



昼

⑤POINT!
スパイスカレーは
「毎日食べても飽きない」を
テーマに、あえて家庭で出て
きそうなゴロゴロ野菜のカレーに
しています。ご飯はコーヒーを
使って炊いているんですよ。

たまごサンドの誘惑

名物

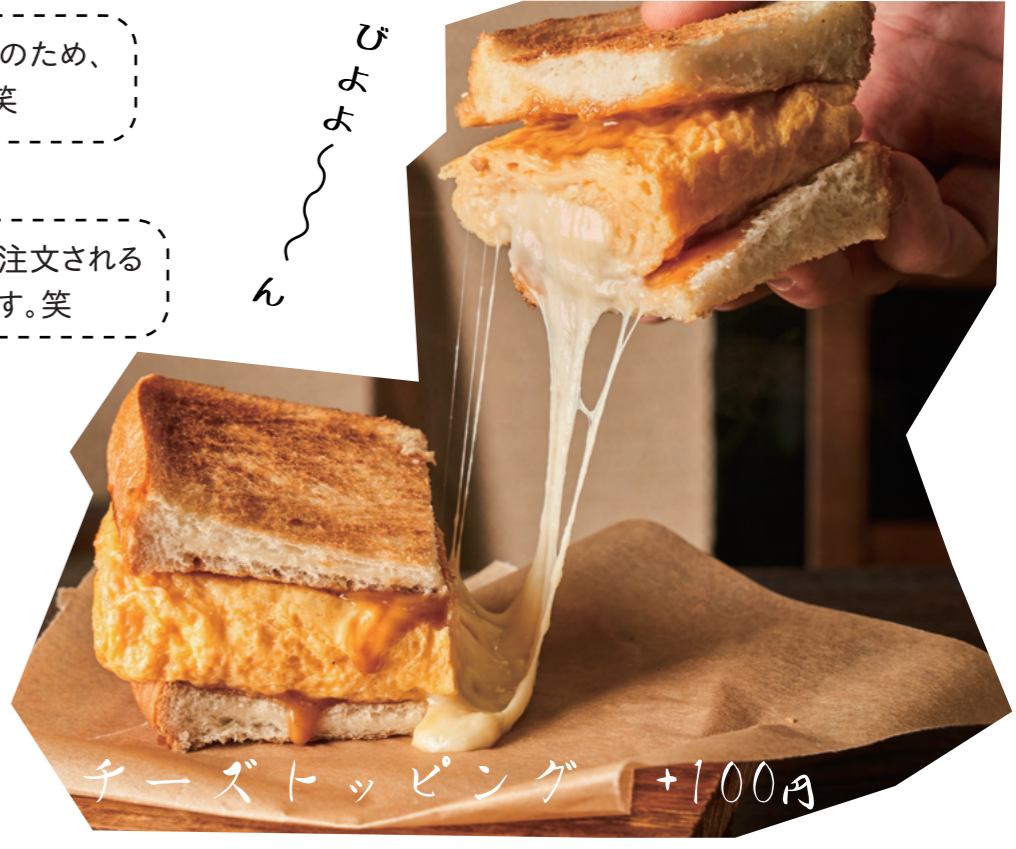


①POINT!
玉子が生きているかのように
焼くことが美味しさの
秘訣なんです!

②POINT!
ソースは[超]企業秘密のため、
スタッフも知りません(笑)

③POINT!
チーズを伸ばしたくてご注文される
お客様もいらっしゃいます。笑

- 厚焼き玉子サンド
中に入れます!
- ・チーズ +¥100
 - ・明太子 +¥150
 - ・きんぴら +¥150
- 2種類 +¥200
3種類 +¥300



店内飲食
テイクアウトもできます!

ご自宅でも”きりん珈琲”を楽しめるように、
「**テイクアウト**」もやっていますっ!
HOTコーヒー・ICEコーヒーはもちろん、
自家製スイーツや厚焼き玉子サンド、
カレーライスなどもお持ち帰りできます。



美

かわいいフォルムに
赤のグラデーションが美しい。



苺クリームソ〜ダ 480円

菓子



季節を感じるオリジナルケーキが
コーヒーの味わいをより一層引き立たせる。



この時から、
食べ物に関わる仕事を
したかったんだと
思います。
ノートを見られるのは
恥ずかしいですけど笑

小学生の 思い出ノート

『いまも、昔も、
甘い物が好きです♪』

きりん珈琲はコーヒーに合う
お菓子作りにも手を抜きません。
季節に合わせて見た目も
味も楽しめるスイーツを手作りで
つくっています。
小学生の頃からいろんなケーキ
を考えていたので、商品アイデア
は次から次へと湧いてきます笑



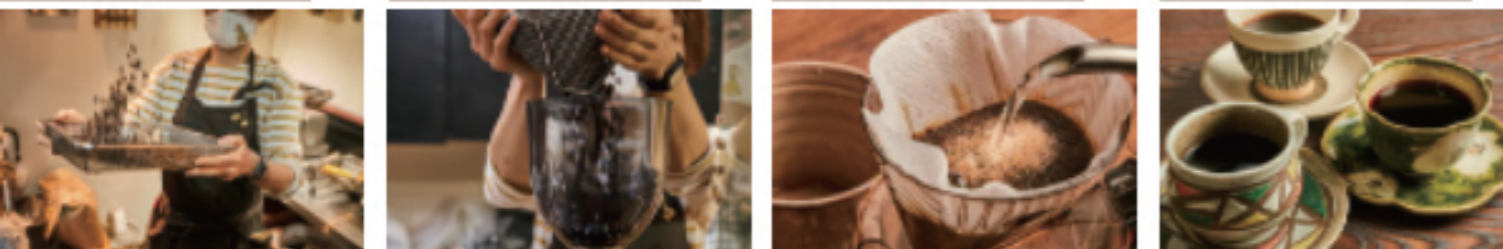
● 焼きたてコーヒーができるまで。 ●

STEP① STEP② STEP③ STEP④



厳選された珈琲豆を使用。 ハンドピックでさらに厳選。 店内でお客様の好みに合わせて焙煎。 焙煎度合いをチェック。。。

STEP⑤ STEP⑥ STEP⑦ STEP⑧



冷風機で冷ましたあと、チャフ(豆皮)を取り除きます。 一杯一杯の鮮度にごこだわり、ご注文後に粉にしています。 丁寧に、丁寧に、淹れていきます。 できあがりっ！！

【大原氏から教わった、コーヒー豆知識】

- その1 『焼きたてのコーヒーは健康に良い』
当店の焼きたてのコーヒーには、新鮮なポリフェノールが豊富！
血糖値上昇抑制など様々な健康効果が期待できます。
- その2 『コーヒーの香りは頭が良くなる！？』
豆の種類によっては、コーヒーの香り成分が集中力を高めて
頭の回転を早める効果も研究でわかっています。
- その3 『コーヒーは温度変化に凄く弱い』
珈琲豆を使用する分毎に小分けにして、すぐに飲まない分を
冷凍庫で保存し、使い切れる分を室内の涼しい場所に出して
おいた方が安定して美味しく飲めます。
小分けにせず全て冷凍庫に収納し、コーヒーを淹れる度に
出し入れする方が、実は豆にとって良くないんです。
- その4 『きりん珈琲だからできる、あなたの為だけのコーヒー』
きりん珈琲ではお客様ごとにカルテを作り、本来8段階の
「ロースト」を実質20段階に分けて焙煎しています。
直火式小型焙煎機というアナログな機械だからできます。



↑スタッフの煎卓
右がSドリップマスター、
玉子焼きマスター。もう一つの
焙煎マスターは現在作成中とのこと。

POINT!

きりん珈琲の
味の決め手は技術や
手法も要素の一つ
ですが、一番は
お客様の好みに
合わせて調整
することにあります。



味へのこだわりバロメータ

豆の選定	●●●●●●●●
水	●●●●●●●●
温度	●●●●●●●●
抽出技術	●●●●●●●●
焙煎技術	●●●●●●●●
愛情	●●●●●●●●

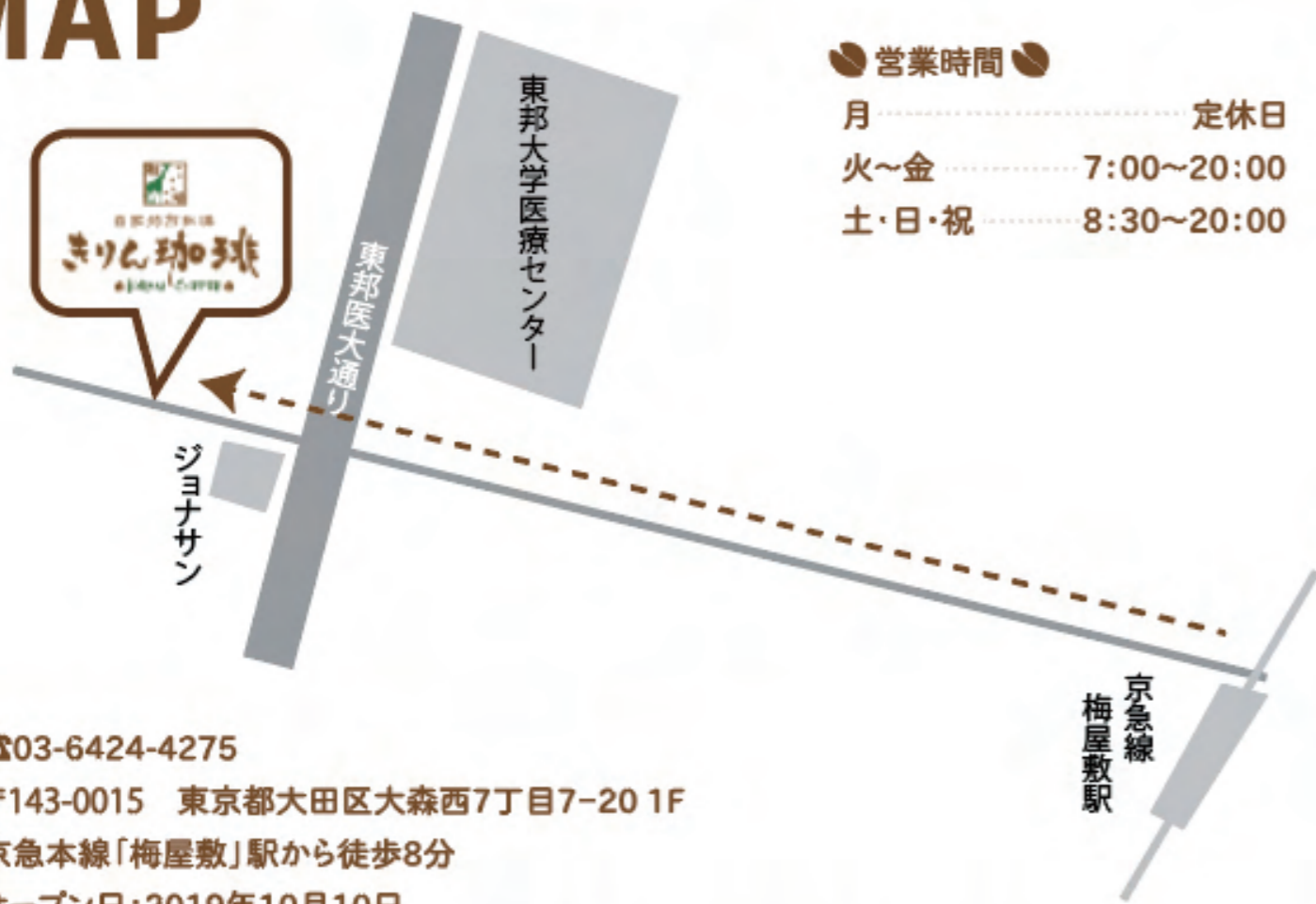
豆知識レベルでは
ないほど、珈琲に
精通した深い知識
をお持ちの大原氏。

お客様一人一人にとって
少しでも美味しいコーヒーを
淹れるため、日々研究しています。



追及

MAP



● 営業時間 ●

月……………定休日
火～金……………7:00～20:00
土・日・祝……………8:30～20:00

☎03-6424-4275

〒143-0015 東京都大田区大森西7丁目7-20 1F

京急本線「梅屋敷」駅から徒歩8分

オープン日:2019年10月10日

TF ホリ出版

飲食店オーナー様の「世界観」「こだわり」「お客様に伝えたい価値」を地域の方へ向けてフリーペーパーとして発信する出版会社です。主に大田区で活動しています。

出版事業を立ち上げるきっかけは、私自身、大田区で飲食店を営んでいる上で普段お店の運営で忙しい中、自分の考えやお店のコンセプトを魅力的に発信してくれる会社があったら良いなあと思い、自分でやってみようと思ったのがきっかけです。

本事業はこのフリーペーパーを通して、「飲食店の価値を発信する」ことが理念の会社です。どうすればもっと美味しくなるか、どうすればもっといいお店になるかなど日々一生懸命考えているオーナー様の一助となり、一緒に地域を盛り上げていきたいと思っています。



堀 貴博
リスペクト編集長



小野瀬 健二
フリーフォトグラファー

イラストレーター募集中!

- 僕らが尊敬する飲食店オーナー様の世界観と一緒に伝えていきたい方。
- イラストレーター(Ai)ができる方。
- 一緒に取材できる方。
- 食べることが好きな方。
- 食べ物に好き嫌いがほぼ無い方。

オーナー様なんでもQ&A

- Q: お店で「幸せ」を感じる時はどんな時ですか?
A: お客様がコーヒーを飲んだ後、うなずいている様子を見たときに、「よしっ!」って思います。
- Q: 最近やりたいことはなんですか?
A: 日頃頑張ってくれているスタッフにお返ししたいので、お店を休んでスタッフ全員でディズニーランドに行きたいです!
- Q: 最近行ってみたい場所がありますか?
A: コロナの状況下ですが、四季を感じるような景色を見に行きたいです。あとは地元(岐阜県)に行ってコーヒーカップを見に行きたいですね。
- Q: 2号店は考えていますか?
A: 考えています。きりん珈琲ではないお店をやろうと思ってまして、違う形態のお店を出したいと思っています。
- Q: 社員の採用は考えていますか?
A: 直くではないですが、ご応募があればお話をさせて顶きたいです

雨女と聞きましたが、本当ですか?笑

本当です(涙)
小さい時から大事なイベントの時は必ず雨でした。きりん珈琲の1周年、スタッフとイベントで集まった時も雨でした。笑

もし買えるなら買いたい、大きいお買い物はありますか?

近場でお店が欲しいです!!(必死)

好きな色はなんですか?

おりへの緑色です!! 癒されますね。

明日香さんのお誕生日を教えてください。

3月25日です。

好きな食べ物はなんですか?

1位:お米 2位:豆腐で、
3位:あんこ、抹茶、みかんですね。

今欲しい物がありますか?

静音で速く均一にお豆を挽ける業務用コーヒーミルが欲しいです(笑)
家でもコーヒー関係のものですね(笑)

お応え頂き、ありがとうございました!!

きりん珈琲 代表
大原 明日香

- 「目の前の人の役に立ちたい」
いつもお店に立っている時はそう思っています。お客様が喜んでる姿を直に感じられる飲食店が大好きですし、生きがいです。周りからはよく自分の時間をないがしろにしているように見られますが、お客様が幸せなお顔をしていると私も幸せです。
- 「接客のプロであり、コーヒーのプロである」
コーヒーの話は、よく知らない人にとっては正直難しいと思います。なので出来るだけ説明をシンプルにして気軽に楽しんでもらいたいと思っています。ただ、詳しく知りたい方の為に新しい情報は入れています。

●「シンプルに感謝を伝えたい」
皆様には本当に有難うを伝えたいです。今に甘んじず、どんどん追及していきます。

お仕事の話になると真剣スイッチが入り、聞き入ってしまいました。



気軽に来てくださ〜い!



HORI出版

撮影協力:きりん珈琲楼