

# 今月の スゴイ!

みなみずものり  
皆水 元則

(株)ワールドコーヒー 代表取締役専務  
全日本コーヒー検定委員会 運営委員  
中国コーヒー商工組合 常務理事  
IAC (国際カフェテイスティング協会) 認定  
エスプレッソ・イタリアーノ・テイスター



## 株式会社ワールドコーヒー

広島市西区楠木町2丁目11-10  
http://www.e-mame.com/

- ワールドコーヒー・カフェ/広島市西区楠木町1-9-2
- カフェコロラドアバンセ古江店/広島市西区古江新町5-1
- ワールドコーヒーアクロスプラザ高陽店/広島市安佐北区深川15丁目30-38
- カフェピーベリーフジグラン広島店/広島市中区宝町2-1フジグラン広島店2F (写真はカフェピーベリー)



# 一杯のコーヒーが生む 感動を伝えたい

アンティーク喫茶で出合った大人の世界

ワールドコーヒーの専務である皆水さんとコーヒーとの出会いは、高校生の時。背伸びをして友達と入った喫茶店で「苦い」と思いながらコーヒーをすすり、会計をしようとしたら、「お前たちみたいな高校生から金を取るほど貧乏していない」と断られた。そのマスタリーの姿勢に惹かれて、何度も足を運ぶうちに、「そんなにコーヒーに興味があんなら、コーヒーの会社を紹介してやる」と言われたのが、ワールドコーヒーだった。

以降、昔ながらの職人から焙煎を学び、営業で各地の喫茶店を回り、コーヒーに関わり続けてきた。



皆水さんがエスプレッソの専門家を訪ねた時に「だまされたと思って、スプーン2杯砂糖を入れて飲んでみて」と言われて飲んでみたら、目からウロコが落ちたという。焙煎も淹れ方も勉強し、今はエスプレッソ・イタリアーノ・テイスターの資格も持つ。

アシスタントを務めるワールドコーヒーの社員も、広島酔心調理製菓専門学校の卒業生。

中国地方のコーヒー豆の卸・小売り業者が自慢のブレンドを持ち寄って、ブランドでトップに選ばれたのが、皆水さんのブレンド。それが業界初のコラボコーヒー「希望の香り」のベースとなり、G7 広島外相会合でも提供された。



正しい知識のもと、コーヒーの魅力に出合っしてほしい

昔ながらの喫茶店が姿を消していく中で、チェーン店やコンビニで、より気軽にコーヒーに触れる機会は増えている。「だからこそ、正しい知識のもと、コーヒーを知ってもらいたいんです」。広島酔心調理製菓専門学校で製菓を専攻する学生たちに教鞭を取るのには、そんな思いからもある。授業でアンケートを取っていると、最初は「コーヒーは飲まない」「苦い」と書いていた学生が「こんなに美

味しいとは知らなかった」「もっと上手く淹れられるようになりたい」と変化していくという。皆水さんには忘れられない体験がある。外回りでくたくたになった後、豆の卸先でもある喫茶店に立ち寄った時のこと。出されたコーヒーを一口飲んだ時に「なんじゃこりゃ」と思うほど美味しさに感動したという。「二人でも多くの人が、私の夢です」と語った。

この日はカプチーノの実技。エスプレッソの上に、スチームして泡立てたミルクを注ぎ、最後の技でハート型に仕上げる。コーヒー、エスプレッソ、ラテアートなどの魅力に興味を持つ学生が増える、毎年人気の授業。

本社がカフェ事業展開を決めた時に、突然接客から厨房のことまで一から学んだという皆水さん。本社、店舗の幅広い業務をこなしつつ、今でも週に一回は焙煎も行う。いいコーヒーの基準の一つ「濁らない」。コーヒーは、焙煎技術によるところが大きい。



取材協力/広島酔心調理製菓専門学校