

電信通り商店街

コーヒー焙煎工場16日開業

こだわり豆量り売りも

帯広電信通り商店街振興組合(長谷涉理事長)が、市内東2南5の空き店舗に整備を進めてきたコーヒー豆の焙煎(ばいせん)工場「ホッチーノ・ロースタリ」が16日にオープンするのを前に、運営を担当する吉田陽一さん(61)と土幌在住IIが13日に関係者を招き、「お披露目会」を開いた。

元自動車整備工場の平屋 街エリアの一角。延べ床面積90平方メートルの吹き抜けとなつて14年に広げた新たな商店



焙煎したての豆を持ち、関係者に機械の説明をする吉田さん(中央)

(CCI)が保証する「Qグレイダー」試験に道内でも数少ない合格した一人。同組合では2011年、経産省の認定を受けるなどし、高齢者や障害者が共生協働できる商店街づくりを進めており、今回の事業も

その一環。事業費は約230万円。空き店舗を活用したコミュニティビジネス創出加速事業として、費用の一部は道交付金を受けた。一般への焙煎豆は量り売りで基本1000gや800g。要望に応じ粉砕も行う。商店街活性化で以前から連携している社会福祉法人・慧誠会が運営する帯広生活支援センターなどと協力し、障害がある人や生活困窮の人の就労支援の場とするほか、アート展などの場としても活用していく。

この日は長谷理事長をはじめ商店街や同センターの利用者ら約20人が参加。同商店街にあり、吉田さんが豆の焙煎を担当する「ホッチーノコーヒーズ」のチーフパリスタ、ブルーノ・ダネジさんが焙煎したての豆を使って入れたコーヒーを試飲した。吉田さんは「こだわりの豆。試飲もできるので気軽に来店して」と話している。5月にはグラントオープンセレモニーも行う予定。午前10時～午後3時、水曜定休。電話は08

吉田さんは過去、JICA(国際協力機構)の専門員として、コーヒー豆の生産地ポリビアに赴任した際、焙煎の魅力にはまり、いつか店を持ちたいと思っていた。4年前にオランダ製小型焙煎機を購入。15年に米国のコーヒー品質組織