

NOV  
2020

# Tachia like!

Vol.7



## 小さな自家焙煎珈琲の お店を営んでいます

### IZANAGI COFFEE

永富 昌幸さん

大刀洗町高樋出身。西大刀洗で小さな焙煎珈琲店と古いサロンをご夫婦で営んでいる。現在、開業3年目。酒造メーカーの営業を15年間ほど経験後、プライベートで訪れたとあるお店で飲んだ一杯の焙煎珈琲の味が忘れられず、自身で再現しようと思ったのがこの道に進んだきっかけ。2017年に大刀洗町立図書館内のドリームカフェを起点に独立開業。

## 一杯の珈琲にかける想いとこだわり

「元々珈琲は苦手で飲めなかったんです。」珈琲屋さんを営む永富さんから意外な一言が。珈琲の道に進もうと思ったきっかけは津屋崎のとある喫茶店に訪れた時に飲んだ、一杯の珈琲との出会いだった。丁寧に焙煎された一杯の珈琲は香り高く、非常に美味しい。そして永富さんの一番の悩みであった珈琲を飲んだあとの腹痛の症状もなく、その日はとても良好だった。

珈琲に苦手意識がある人でも安心して飲むことができる優しい一杯を自分自身でも再現してみたい。そんな思いから生豆を購入し、自宅で小さな鍋から焙煎を始めた。豆を満遍なく焙煎する事の難しさや、大量の煙に試行錯誤を繰り返しながら、納得のいく一杯を求めて行った。結果、自宅に本格的な機械や設備を設置し、珈琲店開業を決意。産地や豆の種類によって様々な香りや奥深さがある珈琲の世界に虜になったという永富さん。町の人たちにこだわりの一杯をぜひ一度味わってほしい、と笑顔で語る。



## コーヒーに合う甘い スイーツも開発

美味しい珈琲には美味しいスイーツが欠かせない、そんな甘党の永富さんが開発したのは自家製のワッフル。プレーン味だけではなく、大刀洗町の特産の枝豆を使用したり、季節素材を生かした栗や、あずき、カレー味という個性的な味の展開もしている。大刀洗町にしかない名物ワッフルを作りたいと意気込んでいる。

## ACCESS

### 店舗情報

### IZANAGI COFFEE

大刀洗町大字高樋2499-26  
TEL 090-2518-2000

ご来店時はお電話にて  
ご予約ください。



IZANAGI COFFEE



## 企画編集・デザイン



大刀洗町地域おこし協力隊  
なかあゆみ  
中津 歩弓

愛知県名古屋市出身、グラフィックデザイナー  
趣味：旅行、温泉、グルメ、呑み歩き、ランニング  
名古屋→北海道→東京→2020年から大刀洗町

#TOGO 勇!!  
タチアライ

大刀洗町グルメを  
お持ち帰りで応援しよう!

「大刀洗町地域おこし協力隊」  
公式 SNS で町の魅力発信中!



発行 / 大刀洗町 地域振興課