

「あなたの当たり前は、誰かの魅力かもしれない…」

地元の良さ、再認識



大田原通信

大田原市移住・定住交流サロン通信

大田原に住んでいる私たちが「当たり前」と思っていること…。それが移住してきた人にとっては「魅力」に感じられています。この通信では、そんな大田原の魅力について、毎月1回お伝えしています。

こだわりの0点コーヒー

—ひつじ珈琲—

おおもり たかし
大森 崇史さん

前号で取材させていただいた、斎藤貴宏さんのご紹介で、ひつじ珈琲の大森崇史さんにお話を伺いました。大田原市のご出身でUターンをされ、現在はコーヒー焙煎所やカフェなどを経営されています。

学生時代にコーヒー店をやると決意

今でこそコーヒー店で豆を買うという方は増えてきましたが、当時はあまりいなかったそうです。そしてそのコーヒーへの興味は、ただ飲むだけではなく自ら研究する程でした。

大森さんー「コーヒーが好きだという感覚もないくらい当たり前に、コーヒー屋さんで買って飲んでたんですよ。大学の研究室でコーヒーの濃度測定をしてました。同じ豆でも淹れ方によって成分が変わるのが面白かったです。」

そんな学生時代を過ごす中で、将来は独立してコーヒー店をやると決め、経営の知識を勉強するべく飲食企業に就職されました。



ハーモニーホール店にて

会社を辞めUターン



焙煎の様子

企業で一通り経験を積んだ後、地元大田原に戻り焙煎所をオープン。いきなり完璧に仕上げる事はせず、まずはやれることから始めたそうです。

大森さんー「とりあえず掘っ建て小屋に焙煎機だけ置いて、『ひつじ珈琲』と旗を掲げました。」

店名の「ひつじ」にはさまざまな意味が込められてると言います。

大森さんー「美・善・義・羨って全部羊が乗ってるんですよ。『美』は美味しい、『善』は良い品質、『義』は正しいプロセス、『羨』は誰からも愛されるという意味を込めてこの名前にしました。」

焙煎への想い

コーヒーの淹れ方は人それぞれ。その条件の中で如何に美味しく飲んで頂くか。

大森さんー「自分に合ったコーヒーを見つける店にしたいという思いで『かかりつけの焙煎士がいるお店』というコンセプトにしました。焙煎士の仕事は生の状態から焼き豆にすることじゃないですか。そこから先はお客様に託すんですよ。そこが面白くて。」



焙煎中の豆

近所の方々からの応援

今でこそ順風満帆に見えますが、最初は大変だったと言います。大森さん「開店した当初は大変でした。そんな時、近所の方々がドリップパックを配って宣伝してくれたんです。それがとても助かりました。なので自分は消防団に入ったりと、地域と持ちつ持たれつの関係を築くのは重要だと思います。」



ひつじ珈琲ドリップパック

念願のカフェ

那須野が原ハーモニーホールからオファーがありカフェをオープン。この店のこだわりについて伺いました。

大森さん「お客様のライフスタイルや空間を邪魔せず、カフェを楽しんでもらいたい。お客様はお話をするために来るので、コーヒーに10点や20点とかつけてもらうと、コーヒーの話になってしまい、マイナスでも駄目。理想は0点なんです。」

焙煎所本店

営業時間 11:00-18:00
定休日 火・水曜日
TEL080-7667-6169
栃木県大田原市中野内735



ハーモニーホール店

営業時間 10:00-16:30
定休日 月曜日
TEL0287-47-4646
栃木県大田原市本町1丁目2703-6



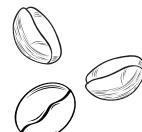
ホームページ



取材した方に聞きました
「あなたの好きな大田原」

wabisuke

ここのコーヒーは焼く前に豆を洗っているので、透き通っていて美味しい。店内に大きなレバーマシンがあるのも好き！



営業時間 10:00-18:00
定休日 月・火曜日
TEL050-3579-0221
栃木県大田原市本町1-2691

空き家を活用しませんか？



現在、移住希望者に紹介できる空き家を募集しております。
空き家に関する情報がございましたら、
大田原市移住・定住交流サロンまで
ご連絡ください。

お問合せ

大田原市の移住相談窓口
大田原市移住・定住交流サロン

大田原市本町1-4-1 大田原市役所A別館2階
Tel : 0287-23-8794 (平日 / 9:00~17:00)
Mail : salon@ohtawara-ijyu.jp



大田原の暮らし、地域情報など発信中！
担当課：大田原市役所 総合政策部 政策推進課