

## 特異な経歴の21歳と24歳の若手バリスタが経営！

### 果実感あふれるコーヒーを楽しめるカフェが大阪・弁天町にオープン！

2017年9月1日、21歳と24歳の若手バリスタがカフェ「WORK BENCH COFFEE ROASTERS」(愛知県豊田市下佐切町日カゲ15)の2号店となる「WORK BENCH COFFEE ROASTERS OSAKA」(大阪府大阪市港区市岡1-2-5)を出店しました。これまでに飲んだことのないような果実感のあふれるコーヒーを皆様にご提供致します。



オーナーバリスタの細沼瑠偉(左)と協同経営者の牧恵輔(右)



ラテアート世界大会に出場経験のあるバリスタも数多く在籍する

## ○WORK BENCH COFFEE ROASTERS とは！？

WORK BENCH COFFEE ROASTERSは愛知県豊田市にある築150年の蔵を改装して、当時20歳と22歳の若者によって創業されたコーヒースタンドです。“粋にとらわれないコーヒー作り”をコンセプトにコーヒー本来の果実感やこれまでに味わったことのないコーヒーをみなさまに提供しております。「WORK BENCH COFFEE ROASTERS OSAKA」は9月1日にオープンした大阪市港区弁天町にあるファッションナブルなホテル「HOTEL SHE, OSAKA」の1階ラウンジ部分に併設され、このお店の2号店になります。

21歳の細沼瑠偉は芸能界で子役をしていた過去をもち、世界各国でコーヒーの修行をしたのちに創業に至りました。24歳の牧恵輔は同志社大学経済学部卒業後、金融機関への内定を入社直前で辞退してコーヒーの世界へ飛び込みました。

1号店は築150年の蔵を改装して焙煎・ドリンクの提供を行い、隣接している古民家 (NINJA MANSION) にてコーヒーを楽しめます。山間部にお店があるため都会の喧騒とは一線を画し、色鮮やかな草花や野鳥のさえずりに囲まれながら贅沢なひと時を過ごしていただけます。私たちがお届けしたいコーヒーは「ワクワクするような面白い味を持っているコーヒー」です。そのため焙煎・抽出などこれまでの常識にとらわれず様々な方法で



新しい味を作り出し、お客様にこれまでに味わったことのないような個性豊かなコーヒーを楽しんでいただいています。私たちはそのようなコーヒーがお客様に与える衝撃を”マジックショーのような衝撃”と表現し、たくさんの方々に体験していただけるよう日々検証を重ねています。

隣接する古民家は縁側も古民家内も自由に利用できる

## ○WORK BENCH COFFEE OSAKA が皆様にお届けするもの

当店では様々な個性あふれるコーヒーをほぼ日替わりで楽しんでいます。豆そのものの味を楽しんでいただけるアメリカーノ(486円)やミルクと合わせたカプチーノ(540円)など、常時7種類のコーヒーメニューをご用意しています。WORK BENCHのコーヒーは果物のような酸味をもっており、フレッシュフルーツやハーブのような味を楽しんでいただけます。また、ミルクと合わせることでこれまで感じたことのないような柔らかなコーヒー感、甘味を感じていただけます。当店で取り扱うマシン“**Aurelia2**”を使用することによって従来の機能よりコーヒーを約80%蒸らすことができ、より沢山の美味しい



まるでフルーツジュースのようなアイスアメリカーノ(486円)

成分を抽出することができます。このことが当店のコーヒーの果実感をより鮮明にしてくれています。WORK BENCH COFFEE ROASTERS OSAKAではピザを中心としたフードを取り扱っています。注文を頂いてからお作りするので、出来立てアツアツのピザをお楽しみいただけます。ピザはお食事やおつまみなど、形を変えてみなさまのお供になることができるのでお気軽に楽しんでいただけたらと思っております。



一番人気のピッツァ・ピスマルク(648円)

## ○夜はクラフトジン専門のバーに変身

夜はお昼とは少し雰囲気が変わり、「クラフトジン」を中心としたバーとして営業を致します。クラフトジンとは、少ないロットで生産されたジンでその土地特有の素材を使って醸造したもので、個性的なフレーバーのジンを意味します。クラフトジンを中心としたバーメニューではコーヒーと同様に素材の個性を存分に活かしたカクテルをご用意し、またコーヒー屋さんならではの素材を使ったオリジナルカクテル(1,080円から)を常時2種類をご用意いたしますのでそちらもご用意しております。

(左) : エスプレッソにミルクと和美人という鹿児島で作られたジンをシェイカーで合わせたドリンク。ジンの持つ柑橘の風味がコーヒー、ミルクと混ざり合い豊かな香りを作り出し、最後にオレンジピールで仕上げてさらに清涼感を演出します。(右) : ネグローニにエスプレッソを合わせて仕上げ



たオリジナルカクテル。使用するクラフトジン・エスプレッソの豆はお互いの相性を見極めて選定します。

当店としてはコーヒーやジンの知られざる魅力発見の場にさせていただき、地域の方々やホテルのゲストの心のよりどころにして頂きたいです。

店舗名 : WORK BENCH COFFEE ROASTERS OSAKA

～メニュー～

所在地 : 大阪府大阪市港区市岡1-2-5

エスプレッソ 324円 / マキアート 432円 / アメリカーノ 486円 / カプチーノ 540円

店舗面積 : 94㎡

カフェラテ 594円 / パニララテ 648円 / カフェモカ 648円

席数 : カウンター2席、テーブル20席、テラス10席

クラフトジンを使用したカクテル 486円～ / 各種ピザ 648円～

営業時間 : 金・土 8:00～23:00、日～木 8:00～22:00 (LOはそれぞれ30分前)

※ 記事中の価格表記は全て税込価格です。

定休日 : なし