

「カフェライス」

珈琲自家焙煎として挽き売り、宅配を始めてから数年後のこと。コーヒー豆を焙煎し挽き売りする際に、喫茶スペースでフードメニューを提案してはどうだろうかと考えました。

当時、コーヒー専門の喫茶店では、スイーツセットやトーストセットが一般的で、お客様がコーヒーの香りを楽しみながら飲食するお店が多かったようです。お店の中で調理する匂いが、煎りたてコーヒーの癒される香りを邪魔してしまう！そんな想いが頭をよぎりました。「でも、待てよ！」コーヒー専門店では味わえないフードメニューがあってもよいじゃないか。その時、ひらめいたのが「カフェライス」です。

水の代わりにコーヒーで炊き上げたご飯のことで、「カフェライス」は私が勝手につけた造語です。ひらめきを言葉にするのは簡単ですが、いざ実際に美味しい道産米を使ってもコーヒーで炊いたら食べられたものではありません。

北海道のきれいな水と空気、心を込めて美味しく実らせた生産者にこんな味では大変申し訳ないと、罪悪感でいっぱいの日々でした。

間もなく、当別町の生産者から「うるち米」を提供していただき、美味しいお米とコーヒーのコラボが始まり、悪戦苦闘の毎日。このアイデアを形にしたい想いが強く働き、工夫を重ねやっとなんか「おいしい」と言ってもらえる「カフェライス」が完成しました。

とはいっても、このカフェライスを使ってどのようなメニューを提供すればよいのかと悩む日々。

「カフェライス」と相性の良い食材は何か・・・カレーであれば、サフランライス、ドリアであればバターライスだー！カフェライスでもありだなー！

またその時ひらめいたもう一つは、以前から私がお気に入りの白老の黒毛和牛を使ったメニューでデミグラスソースやホワイトソースとの相性もよさそうです。

よし！「カフェライスを使ったカレー・ドリア・ハンバーグでいこう！」

寝ているときにお米をコーヒーで炊く夢を見たことから始まり、試行錯誤を経てこれは美味しいと確信。

無事に2006年から「カフェライス」の食事メニューを提供し、リピーターのお客様も徐々に増えてきました。今後ともお客様に、コーヒーを通じて新たな感動と喜びを伝えるために、新しい試みをしていきたいと考えています。



飛渡 幸樹

珈琲淹 REFINED オーナー

陸上自衛隊任期満了退職後、コーヒー業界（三本コーヒー(株)北海道総合工場勤務10年）を経て、1998年、札幌市白石区に珈琲自家焙煎小売業「リリファインドコーヒー」を設立。

2004年、飲食店「珈琲淹 REFINED」としてリニューアルオープン、その後、店内でライブやイベントができる個室のコミュニティールームを増設し、お客様が癒されるカフェを目指します。