

センプレアバンティ 佐藤舞さん

珈琲の主成分は水
おいしい水でないと
おいしい珈琲にならない

知れば知るほどに好きになる珈琲^{コーヒー}

昭島駅南口から大師通りを市役所方面に進むこと約6分。複数の店舗が並ぶ中に静かにたたずむカフェ「センプレアバンティ」があります。

一見、控えめに見えるこのお店には、地域の人々が集い、温かいつながりが生まれる不思議な魅力があります。

店主の佐藤舞さんは、関西の出身。もともと料理が好きで、大阪の調理師専門学校に通っていました。縁があり、卒業後もそのまま学校職員として東京校(国立市)に就職。しかし、いつの日か本当にやりたかったことと違ふと思うようになり退職することに。

その後、チーズ屋さんで働くも、辿り着いたのは、珈琲の世界。最初は「ただの黒い液体」くらいのイメージしか思っていなかった佐藤さんでし

たが、一方で「世の中には、もっとおいしい珈琲がたくさんあるはず…」とも感じていました。

珈琲を深く学びたいという思いから、今度はカフェで働いてみることに。そこで「スペシャルティコーヒー※」と運

命的な出会いを果たします。ワインのように珈琲も農園や土壌によって味が変化することを知り、みるみる魅力に惹かれていきます。ある日、立ち寄ったカフェのメニューに衝撃を受けます。「スペシャルティコーヒー」を扱っているお店のカフェテは、大抵、浅煎りが基本。ここは深煎りも提供していて、しかもどちらもおいしい。それがすごく良いと思ったんです」。



※生産から消費まで一貫した品質管理が行き届いている高品質なコーヒー

「大人の駄菓子屋さん」のような 誰もが気軽に立ち寄れるカフェに

将来は何かしら自分のお店を持ちたいという夢を持っていた佐藤さんは「カフェならレストランほど仕入れのロスが多くないし、手軽に始めやすいかも」という予感がありました。また、昭島市内の飲食店に勤務していたこともあり「あきしまの水」のおいしさやその魅力は、しっかりと理解していました。これらの勘と経験を糧に創業を決意します。

念願のオープンは今和4年10月。店名の「センプレアバンティ」は、イタリア語で「常に前へ」という意味だそう。イタリア語を採用したのは、イタリア料理が好きなことやバール文化に共感したからと言います。バールとは朝から家族でカプチーノやクロワッサンを楽しんだり、おば

「あきしまの水」だから、 さらにおいしい珈琲が提供できる

「都心のカフェで働いていたときに、試みに自宅から『あきしまの水』を汲んでいき淹れてみたら全く味が違ったんです。もちろん都内の水道水もフィルターを通してはいるはずですが、その差は歴然でした。やはり『あきしまの水』は本当においしいと実感しました」。

センプレアバンティの強みは多摩地区では珍しいスペシャリティコーヒーを扱っており、浅煎りも提供していること。またお客様同士や佐藤さんとのコミュニケーションを楽しんでいただけのこと。そして何より「あきしまの水」で珈琲を淹れていることではないでしょうか。皆さんは、浅煎りの珈琲を飲んだことはありますか。『豆によっても違いがありますが、イ

あちゃんが買い物帰りにエスプレッソを一杯飲んだりする、そんな誰もが気軽に立ち寄れる喫茶酒場のことです。

「お客さんは珈琲を楽しみたいという目的の他に、実は『店主と話したい』という側面もあると思っています。私自身、会話は得意ではなかったのですが、以前、働いていたカフェが積極的にお客様に話し掛けていくという方針があり、だいぶ慣れました。お客さん同士がこのお店で知り合いになって盛り上がっている姿を見ると嬉しくなります」。

「珈琲を楽しむだけではなく、誰かと話をしたいから来る、そんな場所でありたい」と熱く語られました。



スペシャリティコーヒーのカフェラテ。あなたの好みは浅煎りor深煎り？



口コミで評判の手作りドーナツは種類が充実。

チゴみみたいな風味なものもあれば、リンゴのような酸味が出るものもあります。深煎りにするとそうした酸味が削られて、焙煎由来の苦味や香ばしさが前面に出てきます。昔は豆の品質がそこまで良くなかったので深く煎ってカバーするという文化もありました。今は豆の質自体が上がり、その豆が持っている個性を最大限活かすために浅煎り〜中煎りで仕上げる珈琲が増えていきます。ぜひ「あきしまの水」で淹れた「浅煎り」をお試ください。