

日本一のバリスタ・岡田章宏が ついに京都でカフェを開業！

『 Okaffe kyoto 【オカフェ キョウト】 』

2016年11月23日(水) NEW OPEN！



2008-09年 ジャパンバリスタチャンピオンシップにて優勝するなど、国内外で数多くのタイトルを持つバリスタ“岡田章宏(オカダアキヒロ)”は、京都市下京区にて、カフェ「Okaffe kyoto (オカフェ キョウト)」を、2016年11月23日(水・祝)にオープンいたします。

「Okaffe kyoto」は、“珈琲道を京都から世界へ”がコンセプト。京都の茶道が表現する「おもてなし」文化から派生し、おもてなし＝エンターテイメント性溢れる、新たな「珈琲道」としてのおもてなし文化を、Okaffeから世界へ発信してまいります。

メニューは、世界レベルのコーヒー抽出技術を持つ岡田バリスタが厳選したコーヒーと共に、京都ポーク100%の『グルメバーガー』やパンケーキ風のふわふわ生地が特徴のどら焼き『パンどら』、コーヒーカクテルなど幅広いフード・ドリンクメニューを提供するカフェです。

約40年の歴史がある喫茶店をリノベーションし、岡田章宏が新たなスタイルのカフェとして、京都から世界へ“コーヒーエンターテイメント”の新たな歴史をスタートさせます！

『岡田章宏』とは

略歴: 1971年、京都市生まれ。2002年小川珈琲本店入社。エスプレッソ、バリスタに興味を抱き、2004年からバリスタとしての修行を始め、イタリアや日本のバールなどで研修を積む。店舗勤務する一方で、チーフバリスタとして後進の指導やセミナー講師として活躍。「ジャパン バリスタ チャンピオンシップ 2008-2009」優勝、「ワールド ラテアート チャンピオンシップ 2008」3位、「ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ2015」3位入賞など実績の持ち主。2016年11月小川珈琲を退社し独立。カウンターでのホスピタリティあふれる接客に人気が高く、“バリスタ界のエンターテイナー”として、国内外から注目を集める。



純喫茶『 TEAROOM JUN 』からの継承

Okaffeは京都の中心地、四条烏丸の近くに位置します。ここは岡田章宏が、生まれてから20歳まで過ごした地元の街。出店する場所には、元々喫茶JUNがありました。約40年間、喫茶店として営業を続けておりましたが、オーナーの高齢化もあり2016年9月、喫茶JUNはその歴史に幕を閉じられました。綾小路通りに面する狭い一軒路地。赤いテントの長いアプローチは魅惑の空間。そこを抜けると一気に明るくなり、そして懐かしい純喫茶の佇まいが広がります。ランチのハンバーグと美味しいコーヒー、そして何よりも上品な順子ママの、柔らかく優しい接客が人気のお店でした。Okaffeは、そんな昭和の純喫茶文化のDNAを受け継ぎつつ、現代のカフェ文化を程よく融合させ、一日に何度も通いたくなる、くつろぎのリラックス空間を演出いたします。



赤いテントの一軒路地奥に広がる
隠れ家的喫茶空間



昭和の薫り漂う喫茶JUNの佇まい



純喫茶の雰囲気を残しつつ
リノベーションで新たな寛ぎ空間を

* 画像はすべて喫茶JUNです。

こだわりのコーヒーとペアリングメニュー

Okaffeのオリジナルブレンドは、岡田章宏が長年勤めていた『京都 小川珈琲』の珈琲豆をOkaffe用に特別焙煎したものを使用。旨味とほろ苦さを感じる、シニアには懐かしく、ヤングには新しいく京都の昭和喫茶テイスト>ブレンドコーヒー“ダンディブレンド”を提供します。

その他にも、パナマ・エスメラルダ農園のシングルオリジンなども様々な抽出方法でお楽しみいただけます。

そんなコーヒーにぴったりなフードメニューとして、京都で人気のハンバーグ専門店『ハンバーグラボ』がOkaffeの為に監修した、京都ポーク100%のジューシーな“京都ポークのグルメバーガー”。

バンズには、京都の有名レストランなど、卸専門でこだわりのパンを作る『吉田パン工房』のオリジナルパンを使用しています。

スイーツとしては、有名老舗和菓子店で修業し、昨年二条通りに『kashiya』を開業したシェフパティシエ藤田怜美氏の監修するパンケーキ風和菓子どら焼き“パンドら”など、様々な企業がコラボレーション。一杯のコーヒーと共に特別な時間をお楽しみいただけるメニューラインナップです。

そして夜は、コーヒーカクテルの日本大会で3位の実績がある、岡田章宏のオリジナルコーヒーカクテルなども楽しめ、観光や仕事帰りにも気軽に立ち寄れるカフェです。



ブレンドコーヒー 『ダンディブレンド』

京都小川珈琲が岡田章宏と共にブレンドしたオリジナルコーヒーは懐かしさを感じる深い味わいが特徴



『京都ポークの グルメバーガー』

100%京都ポークや吉田パンなどオール京都のここでしか味わえない贅沢なバーガー



和菓子どら焼き 『パンドら』

パンケーキのようなふわふわ生地と老舗和菓子店の餡が織りなすハーモニーが絶妙



『復活 JUNさんのカレー』

喫茶JUNの常連様に人気だったカレーレシピを再現。純喫茶の味を継承していく

- ◆オープン日 : 2016年11月23日(水・祝)
- ◆店名 : Okaffe kyoto (オカフェ キョウト)
- ◆スタイル : フルサービス喫茶 & 珈琲豆、関連器具物販
- ◆住所 : 〒600-8092
京都市下京区綾小路東洞院東入神明町235-2
- ◆電話番号 : 075-708-8162 (11月22日より)
- ◆営業時間 : 11:00~21:00 (不定休)
(ラストオーダー 20:30)
- ◆席数 : 23席(全席禁煙) ◆床面積 : 約16.4坪
- ◆HP : <http://okaffe.kyoto/>
- ◆facebook : <https://www.facebook.com/okaffe/>
- ◆取材受付 : info@okaffe.kyoto
090-1907-4863(広報担当)

