

浜田市では、コーヒーを通じて人と人が繋がり、交流を楽しめる「コーヒーの薫るまち」を目指す取り組みを進めています。

この取り組みの一つとして、ヨシタケコーヒーを正しく提供し三浦義武の語り部となって PR する人々を認証する「ヨシタケコーヒー認証

制度」が発足しました。認証試験に合格した認証者から成る「ヨシタケコーヒー友の会」では、イベントでの出店や体験会の開催など、ヨシタケコーヒーと三浦義武の功績を広める様々な活動が行われています。

認証者がコーヒーを淹れるお店では、三浦義武がかつて淹れていた味を再現したヨシタケコーヒーを提供しています。その香り高く、コクのある深い味わいをお楽しみください。



ヨシタケコーヒー ロゴマーク
(登録商標)



ヨシタケコーヒー認証講習会の様子



イベントでヨシタケコーヒーを提供する
ヨシタケコーヒー友の会



広島駅	約1時間30分	浜田市	約1時間45分	広島空港
山陽自動車道 広島I.C	約1時間10分		約2時間20分	出雲空港
			約50分	萩・石見空港

浜田市ウェブサイト
「ヨシタケコーヒー」
紹介ページ



義武の味を引き継ぐ認証者とお店の情報を公開しています。

「ヨシタケコーヒー」
公式Facebook



イベント情報を中心に
最新情報を発信しています。

◆お問い合わせ

浜田市 観光交流課

〒697-8501 島根県浜田市殿町1

tel : 0855-25-9531

発行/令和3年12月

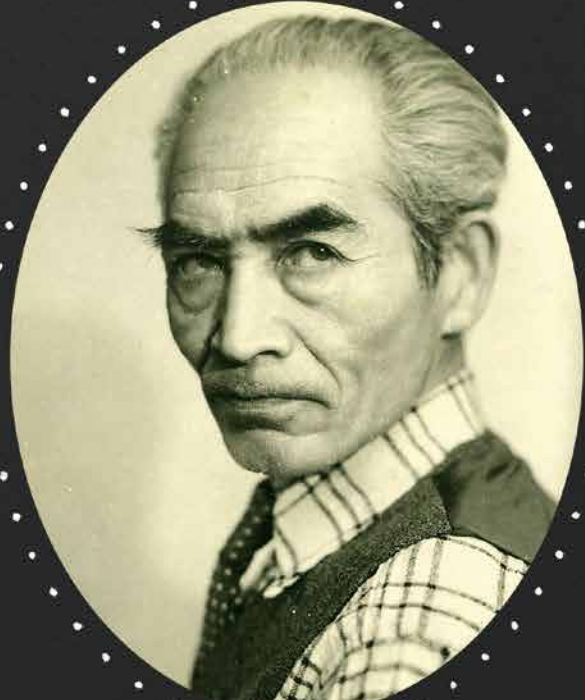
★ MIURA ★

YOSHITAKE

COFFEE

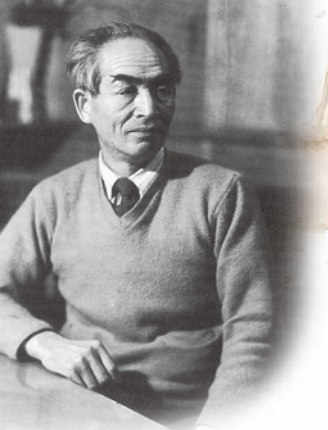
NEL
DRIP

ヨシタケ
コーヒー



コーヒーに人生を捧げ
日本のコーヒー文化の礎を築いた
希代のコーヒーマニア
三浦義武とヨシタケコーヒーをご紹介します

希代のコーヒーマニア 三浦義武



ネルドリップを 極めた男

みうら よしたけ
三浦 義武

島根県浜田市出身の三浦義武は、若い頃からコーヒーの研究に没頭していました。1935年、独自の製法で作ったコーヒーを東京の白木屋デパートで披露すると、濃厚で香り高いと大評判となりました。

「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」と名付けられたこの会で時折振舞われたのが、超濃厚コーヒー「ラルル」です。グラスのコーヒーを煽るように飲むと、良質の酒に酔ったようになったといいます。彼は「ネルドリップを極めた男」とよばれました。

戦後、浜田市紺屋町にコーヒー店「喫茶ヨシタケ」を開いた義武は、やがて店で提供するコーヒーをヨーロッパに輸出したいと思うようになりました。当時の浜田は缶詰製造が盛んだことから、コーヒーの缶詰を思いつきました。義武の情熱に心を動かされた製缶技術者が腐食しにくいスチール缶を開発し、1965年に世界初の缶コーヒー「ミラ・コーヒー」が発売されました。うまさは最高だったといいます。

愛するコーヒーと浜田の産業を結び付け、缶コーヒーを発明した三浦義武。彼の創り出したヨシタケコーヒーは浜田の宝です。

三浦 義武 Miura Yoshitake 1899 - 1980

【1899年】島根県那賀郡井野村に生まれる。
【1912年】井野尋常小学校室谷分校を卒業後、高等科を経て浜田中学校、早稲田大学へ進学。
【1935年】日本橋白木屋デパートで開いた「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」が大評判となる。
【1937年】「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」が中止になる。
【1951年】浜田市紺屋町にコーヒー店「喫茶ヨシタケ」を開く。
【1965年】日本橋三越本店で缶コーヒー「ミラ・コーヒー」を販売。
【1968年】資金不足で「ミラ・コーヒー」販売を中止、その後、体調不良によりコーヒー店「喫茶ヨシタケ」を閉店。
【1980年】逝去。三浦家跡地墓所に一族と共に眠る。



「三浦義武のコーヒーを楽しむ会」の様子。左から4番目の正面を向く人物が義武。義武によれば、この会を通じて全国に15,000人のコーヒー愛好家生まれたという。



浜田市紺屋町でコーヒー店「喫茶ヨシタケ」を開店。東京で多くの人々を魅了した最高のコーヒーを淹れるために、義武はひたすらブレンドの研究に没頭した。



大型焙煎機を操作する義武。焙煎は週2回のペースで行われ、その日は朝から焙煎機の振動音が周辺に響き、煙と匂いがあたりに立ち込めたという。



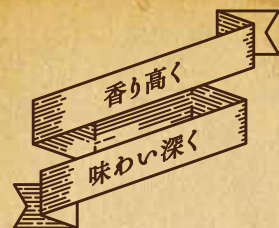
低温殺菌によって風味はお店で飲むのとほとんど変わらない。また、2年置いても品質が変化しない極めて完成度の高い製品だった。



ミウラ(三浦)とミラクル(奇跡)をかけた「ミラ・コーヒー」は200グラム砂糖入りで、当時80円で販売された。



コーヒー店「喫茶ヨシタケ」でくつろぐ義武。(真ん中の人物) 義武はヨシタケコーヒーを飲む時、砂糖を入れて1度だけスプーンで回し、ミルクは入れないという方法を客に奨めた。



ヨシタケコーヒーとは?

三浦義武が編み出した、2枚重ねの綾織のネル(布)に入れたコーヒー粉に水を注いで攪拌し、最後に湯を注ぐ独自の抽出方法で淹れるコーヒーのことで、香り高く、コクのある深い味わいが特徴です。彼の作ったコーヒーは、コーヒー通の間で評判となりました。

このコーヒーをスチール缶に詰め、1965年9月に日本橋三越本店で販売された「ミラ・コーヒー」は、世界初の缶コーヒーとされています。

このヨシタケコーヒーは現在、その味を伝えるヨシタケコーヒー認証者によって受け継がれています。



約1時間かけて、菜箸でコーヒー豆を攪拌しながら、少しずつ水を加えて丁寧に抽出する。淹れている間から、店内はコーヒーの香りに包まれる。



雑味がなく、まろやかな口当たり。コーヒーの香りとかくのある深い味がじんわりと口の中に広がるのを楽しめる。