

祝・おっさんずラブ映画化。はるたん&牧が表紙に!

ニューオープンが続々!  
第2特集

東京の  
個性派  
ホテル

# hamako

Ken Ono

9

SEP. 2019  
No.1175  
雑誌  
定価 ¥820

Cover Story

田中圭  
×  
林遣都

よくばる  
夏の旅

2019

十勝/三陸/大阪/岡山/小豆島/尾道/鹿児島…  
旅するなら、3つの目的がある場所へ。

エッセイと写真で綴る、旅の記憶。

解決!旅のお悩み相談室。

...and more!!

# MONTHLY REPORT

{ ただいま体験中です }

THEME

## 産地や焙煎で比べる 利きコーヒー体験。

コーヒーショップで働いていた二人が、  
知識を深めたい！とワークショップに参加。

# Hanako Lab. ハナコロポ JOURNAL

[ Vol.010 ]

ハナコロポのメンバーは、「新しくてたのしいこと」に  
敏感です。最新スポットの体験レポートやメンバーの  
インスタピクアップなど毎日の活動をご紹介します。

photo : Megumi Uchiyama (REPORT)  
text : Kahoko Nishimura (REPORT),  
Mariko Uramoto (LOVE THIS!), Mizuki Kawakubo (INSTA)



わたしたちが  
行きました！



リズム スタンド

### REISM STAND

☎03-6861-6670 | 渋谷

リノベーション賃貸ブランド (REISM) が運営するカフェ (REISM STAND) では、雑貨や古着など暮らし方の提案も行う。ハンドクラフトのワークショップほかさまざまな企画を開催。📍東京都渋谷区鶯谷町6-6 グリーンハイツ鶯谷2F 🕒11:00~23:00 会日休 日30席 禁煙  
www.re-ism.co.jp/reismstand

1.今回飲み比べた3種の豆。見た目だけでも違いがある。右上から時計回りに、エチオピア、マンデリン、コロンビア。2・3.ハンドドリップの様子に、参加者の皆さんは興味津々。「焙煎したて、挽きたての豆ほど豆が膨らんでドーム状になります。4.「すっきりして飲みやすいエチオピアがおいしい」と大畑さん。「コロンビアは「口の中に丸い甘味」を感じるらしい。確かに！」と風間さん。5.香りでも利きわけてみる。6.豆だけを見比べたり、かじってみたり。7.KAZUさんは見えないところでテストの準備中。液色だけでもバレしてしまうので慎重。8.大畑さんはテストに正解、風間さんは外しちゃいました。

### REPORTER

左・風間夏実

かざま・なつみ/最近、銀行員から企業広報の仕事に転身。「コーヒーの中ではグアテマラが飲みやすく好きです」

右・大畑莉紗子

おおはた・りさこ/旅行代理店で企画業務に組み組む会社員。「私はエチオピアやケニアをよく飲みます」



コーヒーの世界を広げる  
飲み比べのイベントへ。

ハナコロポの風間夏実さんと大畑莉紗子さんは、大学時代お互いが働くコーヒーショップを行き来していたコーヒー仲間。渋谷のカフェ (REISM STAND) で開かれた「利きコーヒー」体験に出かけた。

このワークショップは、3種の豆を飲み比べ最後にランダムに選ばれたものをテストにするもの。現役大学生バリスタのKAZUさんが講師だ。「南米、アフリカ、東南アジアが主要生産地域ですが、収穫できる豆のサイズや形、適切な焙煎度合いは特徴が分かれています。今日は、豆の香りや色、味わいを利きわかれるようになりましょう」。ハナコロポの二人のようにコーヒー好きが多い中、参加者の中には最近コーヒーを飲めるようになったという初心者も。「自分の好みを知れたらコーヒーの世界も広がりますよ」とKAZUさん。「正しいドリップの仕方を学べたのも収穫です」と二人もコーヒー愛を深めていた。

Hanako Lab. JOURNAL | 2019 | VOL.010