

# CRAFT

—KDLがお届けする厚木のイマー

CRAFT

設計事務所 KDL が  
お届けする厚木の  
クラフトな人を紹介する  
フリーペーパー

Vol. 01

TAKE FREE

2023  
October

11月  
ROASTERY  
NEW OPEN



## ATSUGI COFFEE

©KDL

▲今回特集する厚木珈琲のロゴ。大山阿夫利神社で書いてもらった力強い厚木珈琲という書を中心に周りには厚木で合流する三川をあらわす三本線が波打っている。

## From Atsugi to the World

厚木から世界へ — 厚木の文化を珈琲を媒体として、全国、そして世界の多くの方に届けたい —

KDL が発行するフリーペーパー "CRAFT"。記念すべき第1号は「厚木珈琲」を特集します。厚木珈琲は11月に厚木町に新しい焙煎所を開店する予定です。この機会に厚木珈琲を設立するまでのあゆみ、そして新しい焙煎所の様子、はたまた厚木珈琲を主宰する厚木市出身、厚木市在住の酒井涼旦さんの人となりやこれからの展望までを KDL が徹底取材しました。これを読めば、厚木珈琲のイマが一挙にわかります！

### 01 What's Atsugi Coffee

厚木珈琲とは？

### 02 New Roastery

厚木珈琲の新しい焙煎所計画について

### 03 New Visual Identity

厚木珈琲の新しいVIについて

# KDL 中山が厚木珈琲 酒井さんを 突撃インタビュー

合同会社 厚木珈琲 代表社員の酒井涼旦さんに KDL 中山が話を聞きました。  
酒井さんというと、スタートアップ企業でがつつ仕事をこなすやる気に満ち溢れているイメージですが、そんな酒井さんのやる気の根源を探ってみました。



合同会社  
厚木珈琲 代表社員  
酒井 涼旦郎



設計事務所  
KDL 取締役  
中山 恵理

厚木生まれ  
厚木育ちです!

## コーヒー漬けの 毎日になるまで

実は社会人2年目までは、何に対してもそこまでやる気のない日々を過ごしていたようです。家から近いという、ただそれだけの理由で入社したサントリー。焙煎士として働いていてもコーヒーに興味もなく日々を過ごしていたようですが、付き合っていた彼女(今の奥様)が就職するのに自分は社会人の先輩として誇れるものが何もないと危機感を持ち、一念発起しコーヒーインストラクター一級の猛勉強をし、合格。勉強する中で、一杯のコーヒーができるプロセスが面白く、そこから酒井さんの珈琲漬けの毎日が始まりました。自分の焙煎したコーヒーを携えて様々なお店を周り、意見を求めるという大胆な行動をとったり、コーヒー関係の方を呼び、イベント開催を行ったりと、熱中できるものを見つけた酒井さんは、受け身だった今までの行動が変わっていったそうです。また、3人兄弟の長男として育った酒井さん

## 「今死んでも満足」と 思えることをやりたい

ですが、ある日、突然弟を交通事故で亡くされました。それをきっかけに、命の有限性をまざまざと感じ、「自分が今死んで満足と言える日々を送っているか。」という自問自答に「満足できない。」と感じ、満足できることをやらねばと、思考する期間を経て、サントリーを退社。ミッシェン・ピジョンに共感できるキャンプファイヤーに入社したいと強く思い、試行錯誤し、入社に漕ぎつけたそうです。

## 会話が無くても 人と過ごす時間が好き

とにかく友人知人が多い印象の酒井さんですが、よくよく聞くと、様々な知人はここ数年で知り合った方ばかりというから驚き。3人兄弟の長男である酒井さんですが、幼少期は家に常に友達など誰かしら知り合いがいる、にぎやかな中で過ごしたことが原体験としてあるようで、会話がなくても誰かと一緒に過ごす時間が好きとのこと。そんな原体験が、現在行われている厚木珈琲の地域や人との結びつきを大切に考える根底にあるのかもしれません。

## コーヒーをハブに 厚木を知ってもらい 地域や人を繋げていきたい

コロナ禍で在宅勤務が増え、地元厚木にいる時間が長くなり、幼少期の頃のように地元の友人と過ごすことが多くなった酒井さん。厚木を改めて調べてみるとより興味がわいてきて、友人と地域創生のような活動を始めました。その中で、もっと多くの人に厚木の魅力を伝えてもらいたい、厚木を訪れてもらいたいと思うようになり、厚木でしか体験できないコーヒーを提供する【厚木珈琲】を設立されました。コーヒーをきっかけとして厚木を訪れる人に地域を伝え、人と人を繋いでいきたいという強い思いがあるそうです。

「コモディティコーヒーとスペシャリティコーヒーどちらもよく知っている自分だからこそできることを考えていきたいし、多くの方にコーヒーを通じて厚木を知り、人と人、人と地域を繋げていきたい。」と酒井さんは話します。

## 誰かの行動に 影響を与える1杯を

コーヒーにのめりこみ、様々な活動をし始めた酒井さん。そんな中でまだサントリーに勤務していた頃、上司から「飲んでみなよ。」と渡された1杯のコーヒーに衝撃を受けました。今まで飲んだことのないコーヒーに驚き、感動し、またそこから自分自身のコーヒーへの向き合い方が変わったという酒井さん。「自分が経験したように、誰かの行動にポジティブな影響を与えられるような1杯を提供していきたい。」と話します。



▲珈琲の実

## ロゴにも厚木愛を 込めました

そんな厚木愛、人間愛に溢れる酒井さんが設立した厚木珈琲のロゴは、地元のシンボリックな山である阿夫利山の中腹にある大山阿夫利神社で書いてもらった力強い厚木珈琲という書が中心に据えてあります。厚木の厚の部分は雄大な大山を表し、霞んでいる部分は曇りや雨の日の四季折々の美しさを表しています。また、周りには厚木で合流する三川(相模川、中津川、小鮎川)をあらわす三本線が波打っている様子が描かれています。厚木にある自然、山、川を愛する酒井さんならではのロゴです。



ATSUGI COFFEE

▲厚木珈琲のロゴ

## 厚木珈琲が 大切にしていること

そんな厚木珈琲が大切にしていることは、「ここでしか飲めないコーヒー体験」。それを提供するために自社農園を持つことにし、現在、グアテマラの農園と提携しています。そして、長年培った経験から豆に合わせた自家焙煎、ドリップを行い、ここでしか飲めない1杯を届けるというこだわりのクラフトマンシップを感じます。農園との提携では、これまで価格決定力を持たなかった小規模農家が自ら付加価値の高い商品を作り出しフェアな価格を得られる仕組みを作れるよう取り組み、社会課題解決を図ります。

## 畑の豆から 1杯のコーヒーになるまでを 一貫して自社で製造するこだわり

酒井さんの厚木や珈琲への愛が伝わるインタビューでした。次ページでは新しい焙煎所についてお聞きします!

## Finca de Atsugi Coffee

## グアテマラ!? にある厚木珈琲農園

### グアテマラってどんな国?

グアテマラは、中央アメリカ北部に位置する国。日本の3分の1程度の大きさの国であるにもかかわらず、コーヒーの生産量は世界第10位(2021年調べ)とコーヒー生産大国です。



人生で初めての海外旅行先がグアテマラというマニアックな酒井さん。そんな酒井さんが今年の3月に、2度目のグアテマラを訪れました。旅の目的は

厚木珈琲農園を作ること。「畑の豆から一杯のコーヒーまで」にこだわりたい酒井さんならではの発想です。大きなコーヒーメーカーが自社で農園を持つことはよくあることなのだそうですが、この規模のメーカーが自社で農園を持つことはとても珍しいことだそう。その厚木珈琲農園はグアテマラの南の方のニューオリエンテエリアのハラパ県というところにあります。オーナーはイサイアスさん。実際に足を運び、意見交換を行い、製造過程を確認することで、こだわりがより深くなった珈琲を届けられると酒井さんは言います。いよいよ、そんな待望の豆が10月中旬に届きます。



▲厚木珈琲農園でオーナーのイサイアスさんと

11月  
NEW OPEN



▲新しい焙煎所の完成予定図。店内に入ると大きな窓があり、豆から一杯のコーヒーができるまでの風景が見える。

# ATSUGI COFFEE CRAFT ROASTERY

—厚木珈琲 新たな展開へ【CRAFT】をコンセプトに新たに焙煎所を計画—

## 今秋オープン CRAFT ROASTERY

より多くの人、ひいては世界の人に厚木珈琲を知ってもらい、コーヒーを、そして厚木の街のことを届けていきたい酒井さん。そのために、今までよりも容量の大きな焙煎機を設置し、より多くの製造ができるように、また、より強いメッセージを発信できるように、コンセプトチャールな焙煎所を新しく今秋オープンさせます。「クラフト」をコンセプトに、焙煎所の内装も職人の技が感じられる空間とします。地域との繋がりが、人との繋がりを大切にする厚木珈琲。地域の方が気軽に立ち寄り、コーヒーを片手に、会話が弾むよう、屋外にはコーヒースタンド、ベンチやテーブルを設置することにより、コーヒーを通して、地域との繋がりを気軽に持てるような場所になります。

## 一粒の豆から一杯の珈琲への 過程が見える

内装は、厚木珈琲がこだわる一杯ができるまでを垣間見ることが出来る計画です。店内に入ると、正面にカウンターがあり、奥では、ドリップやエスプレッソを作る姿が見えます。そして、ガラスの奥に目をやると焙煎機で焙煎をしている風景や、焙煎した豆の品質を確かめるカップリングをしている作業が見える計画です。一粒の豆から一杯のコーヒーができるまでの一連の作業をこの場所で見ることが出来ます。また、全てのコーヒーのテイスティングができるカウンターや、物販コーナーもあり、厚木珈琲のものづくり、まさにCRAFTの現場を楽しむことが出来る場所となります。

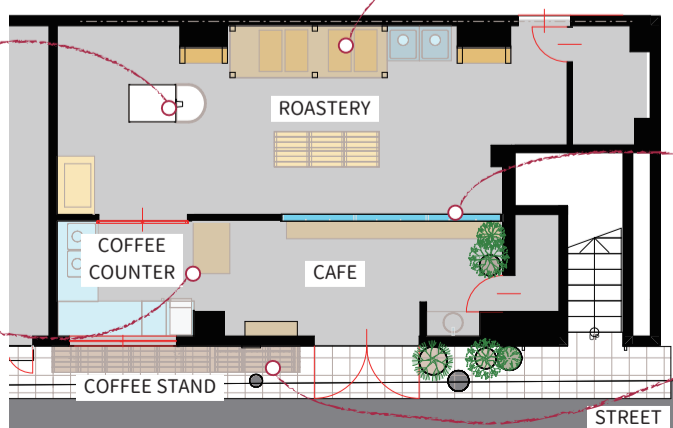
## サステナブル建材を使用し 環境負荷を少なく

内装材は環境に配慮した持続可能な建材を使用する予定だそうです。中古の木製パレットを使用することで環境負荷を抑えられるとのこと。屋内にあるカップリング用のテーブルや、屋外にあるベンチやテーブルもパレットで作ります。また、今回は既に店舗として使われていたところを使用するのですが、極力既存の壁や天井、水回りを利用することにより、環境負荷の少ない工事となるような計画です。

焙煎所の中身がとても気になりますね。  
次ページでは焙煎所と地域との繋がりについてです！

## 新しい焙煎所を徹底解剖！

新しい焙煎所の中身はどうなっている？  
この焙煎所のデザインをした設計事務所 KDL が徹底解剖します！！



これが焙煎所の核をなす焙煎機。焙煎をしているとおいしいコーヒーの匂いが香ってくる。

カウンター越しには、ここで焙煎された豆でエスプレッソやドリップコーヒーを入れているところが見える。

農園から運ばれてきた豆袋の棚やカップリングと呼ばれるコーヒーのテイスティングをする場所がある。

店内に入るとまずは大きな窓が目に入る。窓越しに豆から一杯のコーヒーを作るまでのプロセスが見える。

お店の外にもベンチやテーブルがある。ちょっと気軽に一杯のコーヒーを楽しむこともできる。

人が集い、厚木のハブとなる。

新しい焙煎所がとも楽しみですね！是非、皆さんも珈琲ができるまでを体験してみてください！

地域が繋がる  
地域発信の珈琲屋

コーヒーを通して地域のことを発信したいと考えている酒井さん。また、幼少期から人に囲まれて生活していたことから、この場所を起点に様々な人と出会いたいと考えています。だからこそ、この厚木珈琲の新しい焙煎所もそのような仕掛けがたくさんあります。

例えば、屋外にもベンチやテーブルがあり、人と人が話しながらコーヒーを楽しめる場所になります。



▲新しい焙煎所の外観の図。屋外にもベンチやテーブルがあり、地域が繋がるハブとなる。



ATSUGI COFFEE  
CRAFT ROASTERY

厚木珈琲instagram▶



11月  
NEW  
OPEN

ATSUGI COFFEE  
CRAFT ROASTERY

厚木珈琲 CRAFT ROASTERY

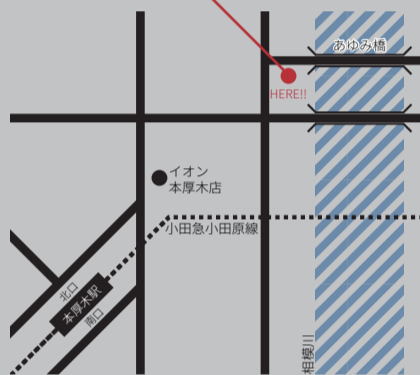
11月  
NEW  
OPEN

営業時間 10:00 ~ 18:00(予定)  
住所 神奈川県厚木市東町3-7(予定)

厚木珈琲 THE CRAFT SHOP

OPEN

営業時間 10:00 ~ 18:00  
定休日 火曜日  
住所 神奈川県厚木市妻田北2-13-8  
厚木ガラススタジオ内  
テイクアウトOK/コーヒー豆、ドリップパック、紅茶/  
ギフトバックもご用意/駐車場有り/店舗前3台,店舗裏3台



フリーペーパー「CRAFT」発行  
+αをデザインする設計事務所

K  
D  
L

KDLは厚木市内で活動している建築設計事務所です。多くの人に、デザインを通して心地の良い空間体験をしてほしい、そしてデザインで県央地域を盛り上げていきたいと強く願っています。

KDLの特長  
POINT  
01



高見えデザイン  
汎用品を利用しながらデザインで  
価格以上の空間を実現します

KDLの特長  
POINT  
02



「コンセプト」を大切に  
お客様の想いをお聞きしコンセプト  
シートを作成提案します。

KDLの特長  
POINT  
03



「メディアデザイン」まで提案  
コンセプトに合わせたロゴやチ  
ラン等を作成し価値を高めます

■設計事務所 KDL  
神奈川県厚木市  
旭町1-7-3F  
TEL:046-230-6155  
FAX:046-230-6156

住宅・店舗設計承ります。お問い合わせは

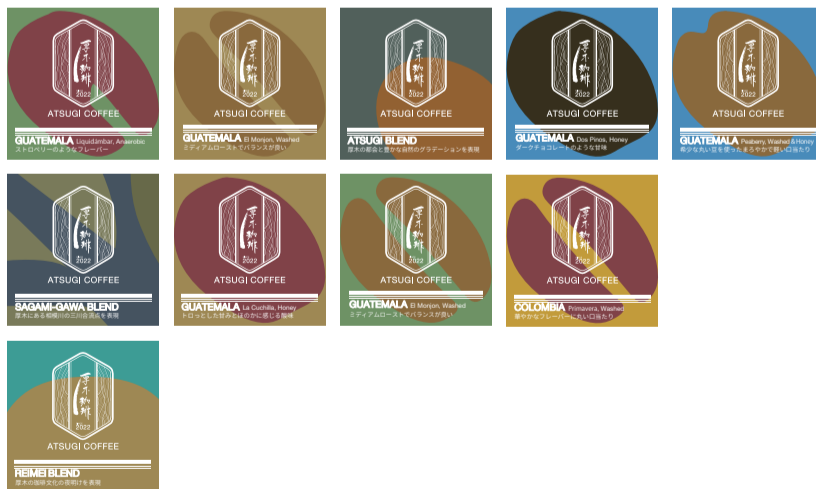
K  
D  
L



▲KDLの3人。左から興水、田中、中山。

厚木珈琲のクリエイティブパートナーにスロ「  
が就任します。店舗のデザインからパッケージの  
デザインまで「デザイン」と名の付くものは全て  
スロ「が請け負います。スロ「も厚木珈琲と同じく厚  
木の地を愛するチームであり、以前から厚木珈琲  
の酒井さんとは親交があり就任させていただくこ  
とになりました。

設計事務所スロ「がクリエイティブパートナーに就任  
店舗デザインからパッケージデザインまでを刷新



▲新しい焙煎所オープンに合わせてパッケージデザインも刷新される。