

ヒロコーヒー
伊丹いながわ店
Hiro Coffee

格別一杯を
生み出す
コーヒー工房

製造工程をcheck!

コーヒーの味を決める焙煎の過程を紹介!

start!



テイスティング

工房内にはコーヒーの抽出器具を常備。煎り上がった豆はすべて、テイスティングをする



焙煎度合いを確認

煎り上がった豆を出す直前の数分間は最も重要。豆色の変化を見ながら、ベストタイミングを計る



生豆の投入

世界各国の生豆をサイロに投入。産地による生育環境や豆の精製方法により、焙煎方法も異なる



生豆サイロ

内部が16に分けられた巨大な生豆サイロ。品種ごとに貯蔵され、5台の焙煎機へと投入される

北
摂を中心とした10数店舗を展開し、地元への厚い支持を得る「ヒロコーヒー」。なかでも伊丹いながわ店は、全店舗の豆を焙煎する工房を併設する中心的存在だ。約40種そろった「ヒロ」は各地の契約農園をはじめ、栽培方法や産地の環境に配慮した安心・安

全な豆がほとんど。つねに焙煎から8日以内の新鮮な豆を使い、上質な味と香りを提供する。また焙煎工房は見学可能（要予約）。来店客の希望があれば見せてもらえることも。産地からカップに注がれるまで、ヒロの生い立ちを知れば、味わいもまた格別だ。



①吹き抜けの2階フロア。窓から焙煎工房が見える席も ②旗名川の流れと隣接する飛行機が間近に見えるテラス席 ③日替わりコーヒー ¥450/環境に配慮したオーガニックなど多彩な銘柄が登場。大黒 ¥380/重厚なコストパフォーマンスの風味がコーヒーと好相性のケーキ



伊丹市北伊丹5-15-1
☎072-775-1030
①8:00~23:00 (LO22:30)
②1/1毎
産90席
③約35台(無料)
④見学無料
⑤北伊丹駅より南東へ。徒歩10分

クチコミ from ジモティ

「店に入るまで豆や器具がスリ、まさにコーヒーテーマパーク!」夏のテラス席は夕涼みに最高!サントス

》自宅でも至福の一杯を...

オーガニックブレンド「いながわ」100g ¥525(右)
ブラジル シャバドン ポタニカ農園100g ¥451(左)

オーガニック認証豆のみをブレンドした「いながわ」は、体にも優しいマイルドな味わい。契約農園から仕入れるブラジルはコクのあるチョコのようなフレーバーが印象的。

