

海辺の 絶景カフェ から



どこに座っても雄大な景色を眺めることができる店内。シンプルなインテリアと大きな窓が特徴的。

まるで水平線に手が届くような 絶景を楽しめる珈琲専門店



写真上から >> ギーセンという焙煎機。わざわざ空輸でオランダから運ばれてきた。鑄物部分が多いので蓄熱性が高く、理想の味を引き出してくれる。寡黙でこだわり派のマスター。



写真右 >> コーヒーはポットで提供されるためゆーに二杯分案しめる。写真下 >> カプチーノのコーヒーもスペシャルティ。フォーミングされたミルクはまるで上質な生クリームのような。

紀伊水道を一望できる国道42号線沿いに建つCoroCoro珈琲。印南町の景色に目惚れした中村高浩さん・日春さん夫妻が2015年に開店した本格焙煎珈琲専門店だ。

始まりはマスターである高浩さん。美味しいコーヒーを飲む為に淹れ方や豆にもこだわっていたが、市販品では納得できず、結局、自分で焙煎を始めた。「気付いた時には一人で焙煎士の講座に通っていました(笑)」と語るのは日春さん。当初は知人などにお裾分けしていた程度だったが美味いという評判になり、注文に応える為に徹夜する事も。それな

ら本業にと勤めていた会社を辞め開業を計画、場所探しが始まった。しかし近畿中を走り回るが、気に入った場所はなかなか見つからない。そんなある日、バイク好きの二人にとって憧れの地である和歌山の海岸線を走っていると、真っ青な海と空が視界を覆い尽くした。「その瞬間に印南町に移住を決めました」と日春さん。焙煎工場と住居だけのつもりが、この海の美しさをお客様にも見せたいとカフェを始め焙煎にとことんこだわったコーヒーの香りを味わいながら、美しい海を眺める贅沢。いつまでも浸っていたくなるカフェだ。



自家焙煎珈琲 スペシャルティコーヒー専門店

CoroCoro珈琲

住所/日高郡印南町島田2292-30
電話/0738-20-1040

