



**「エアロビー」のエアロプレス**  
 コーヒーの競技会でも多くのトップパリストたちが愛用する。アメリカ生まれの名器。コーヒー豆とお湯さえあれば、誰でも安定した味わいに出せられる。出がらしは水を流してポンと押し出すだけで、まろやかな風味や滑らかなコーヒーの旨やお湯の量を調整して、オリジナルのコーヒーをご堪能あれ。エアロプレス 4200円 / エアロビー(ザ・コーヒョショップ 代官山)、カップ726円 / オートエスプレッソ(ワラウラン)、シャツ2万7300円 / RH ウィンテージ(ロンハーマン)、ボードゲームセット4263円 / ニチユー



### 「エアロプレス」で淹れた至福のコーヒーは何か？

大人になって、「コーヒーが好きになった。」「オファイン」はマツが手解さないし、波乗りにはボートを持って行く。そんな僕を、妻は呆れたように笑う。自分でも中華じゃないかと思うが、あのフワとした香りに酔いをくすぐられる瞬間、僕は例えにも代えがたい安らぎを感じるのだ。この同じような「コーヒー」を買いに出かけたときのこと。すっかり慣れ馴染みになった店主が、「コレ、いいんだ」と言いながら細長いシングルのような物体を差し出してきた。ボカんと見て見えた。「エアロプレスっていうんだ」と教えてくれた。なんでも空気の力を利用して圧縮抽出で、驚くほど香り豊かなコーヒーが淹れられるらしい。値段も手だしし、持ち運びにも便利そう。求めない理由はどこもなかった。そして、今日は、「コイツの予備」だ。天気良かったから。ペラッとした紙と、コイツの予備。そして、準備は万全。フィルターとコイツの粉をセットし、お湯を注いでかき混ぜ。そしてピストンをゆっくり押し下ろすと、2分で出がらし。カップからは勢いよくアロマが立ち上ってきた。簡単に淹れたものとは思えない。魅惑の香り。空を眺めながら、その「口福」をしゃべり味わう。僕の「コーヒー」はしばらく止みそうにない。

**グ**

**スペシャルティ コーヒー**  
 厳選された豆を焙煎。コヒーを淹れる。こだわりの一杯は特別な空間で味わいたい。1kg3676円 / ソリッド・ボウ・ス、コーヒー豆200g 1500円、ホルム1000円 / 豆を焙煎するコーヒョショップ(すべてザ・コーヒョショップ 代官山)

**アイスクリンメーカー**  
 容器にアイスクリン材料を入れて蓋を閉めたら、あとはコロコロ転がすだけ。子供と一緒に楽しむことができる。アイスクリンメーカー(にぎわい商店)

**「ファーストバザール」のおやつ**  
 コーヒーのお供には、栄養価の高いナッツやフルーツ。買うなら、豊富な品揃えから選んでみる。ファーストバザールのおやつ。ナッツ100g 698円、レーズン100g 546円 / ファーストバザール(ファーストバザール 洗谷七カエズ)

3時のおやつにボードゲーム。少しの工夫で大きな意欲を！ 「ブレイクタイム」を盛り上げるアレコレ

**ケトル**  
 ガスや電気なくても、ケトル内部に少量の燃料を少し入れて火を焚けば、短時間でお湯が沸く。スプーを作ったり、ソーセージを茹でたりと簡単な料理にも対応できる。1549870円 / キリケトル(ファイヤースタ)

**ボードゲーム**  
 物を収納できる持ち運びに便利なチェスセット。ボードサイズは140×140mm、キングの駒の高さは、なんと20mm。オープンエアーでコーヒーを飲みながら、世界一小さなチェスに挑むなんてのも特なのでは？ 3465円 / ニチユー

**「グロウズカップ」のコーヒー**  
 一見普通のパウチだが、その実、中には挽きたてのコーヒーの粉とフィルターがセットされている。お湯を注ぐだけで3杯分の本格コーヒーを淹れられるので、外でのイベントに重宝するはず。336円 / グロウズカップ(立花商店)

**耐熱グラス**  
 金網やプラスチック特有の臭いを避けて、耐熱グラスでコーヒーを飲むスタイルが西海岸の一部で流行っているんだとか。フランス産のイタリアのそれは、ネルゲ一帯をスマートな仕様。1998円 / イッタラ(リビング・モチーフ)

**「グロウズカップ」のコーヒー**

一見普通のパウチだが、その実、中には挽きたてのコーヒーの粉とフィルターがセットされている。お湯を注ぐだけで3杯分の本格コーヒーを淹れられるので、外でのイベントに重宝するはず。336円 / グロウズカップ(立花商店)