

日本一に輝いたバリスタ・岡田章宏が手がける京都の人気カフェの焙煎所！ 京都・嵐山に7月10日「Okaffe（オカフェ）kyoto 嵐山」がオープン 数寄屋造風の店内で自家焙煎。嵐山限定の“肉どら焼き”“抹茶どら焼き”も

京都・嵐山の嵐山公園中ノ島地区の朝乃家内に2019年7月10日、自家焙煎所を併設したカフェ「Okaffe（オカフェ）kyoto 嵐山」（所在地：京都府京都市右京区嵯峨中ノ島町官有地朝乃家内、TEL：075-756-2997）をオープンいたします。

■バリスタチャンピオンが手がける人気店「Okaffe」が嵐山に！自家焙煎で煎りたて淹れたてを提供

Okaffe kyotoは、2008年-09年 ジャパンバリスタチャンピオンシップで優勝するなど、国内外で数多くのタイトルを獲得したバリスタ・岡田章宏が2016年11月京都・烏丸にオープンしたカフェです。洗練された技術で抽出したこだわりのコーヒー「ダンディブレンド」（500円）や、「コーヒーに最も合うスイーツはどら焼きだ」と考える岡田が考案したパンケーキのようなどら焼き「パンどら」（各500円）などの個性的なメニューに加え、京都の「おもてなし」文化に倣ったエンターテインメント性のある接客で人気を得ています。

焙煎所となる「Okaffe kyoto 嵐山」では、ドイツにて修行を積んだ焙煎士、山本順平が焙煎した煎りたて淹れたてのコーヒーを提供いたします。外は趣のある数寄屋造風、中は吹き抜けの開放的な雰囲気を味わえる店内で、天井には岡田のトレードマークであるシルエットロゴが描かれています。



■コーヒーにベストマッチ！人気の「パンどら」は嵐山限定「お肉」「お抹茶」が登場

「パンどら」は、定番の「粒あん」に加え、京都ポーク100%のパテと白みそを挟んだ「お肉」（950円）「お抹茶」（500円）の嵐山限定2種を用意。食べ歩きも可能なように、ペーパーに包んで提供いたします。

お土産の需要も見込んでおり、コーヒー豆「ダンディブレンド」（豆/粉、1300円 ※225g）やばら撒き土産にも最適なドリップバック「ダンディボックス」（5パック、950円）など、オリジナルグッズを豊富に取り揃えます。
※価格はすべて税込表示



Okaffe kyoto 嵐山

開業日：2019年7月10日

面積：約91㎡

住所：京都府京都市右京区嵯峨中ノ島町官有地朝乃家内
（※中ノ島のノはカタカナ）

電話：075 - 756 - 2997

営業時間：10時～17時

定休日：無休

アクセス：阪急電車 嵐山駅から徒歩5分（渡月橋から徒歩30秒）

席数：18席（共有スペース）



●取材に関するお問い合わせ

Okaffe kyoto 嵐山 広報事務局 古沢・八尾
TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

バリスタ 岡田 章宏 (おかだ あきひろ)

略歴：1971年、京都市生まれ。2002年小川珈琲本店入社。エスプレッソ、バリスタに興味を抱き、2004年からバリスタとしての修行を始め、イタリアや日本のパールなどで研修を積む。店舗勤務する一方で、チーフバリスタとして後進の指導やセミナー講師として活躍。

「ジャパンバリスタチャンピオンシップ2008-2009」優勝、
「ワールドラテアートチャンピオンシップ2008」3位、
「ジャパンコーヒーイングッドスピリッツ2015」3位入賞など実績の持ち主。2016年11月小川珈琲を退社し独立、京都四条烏丸にOkaffe kyotoをオープン。

カウンターでのホスピタリティあふれる接客に人気が高く、“バリスタ界のエンターテイナー”として、国内外から注目を集める。



焙煎士・バリスタ 山本 順平 (やまもと じゅんぺい)

略歴：

1984年、京都市生まれ。2009年から京都小川珈琲で岡田章宏のもと、4年間の修行の後、2014年単身ドイツへ。渡独後すぐに、ベルリン Röststätteでバリスタとして働き始め、ドイツのコーヒーカルチャーを学ぶ。同年、スペシャルティコーヒー専門のコーヒョップ WIM KAFFEEの立ち上げで店のプロデュースにも関わり、ヘッドバリスタとして勤務。ベルリンの日本人バリスタでは初となるワーキングビザを取得。2016年、フィンランド人オーナーのスペシャルティコーヒーロースター Populus Coffeeのヘッドバリスタに抜擢され、焙煎・品質管理・卸先顧客へのトレーニングサポートなどの業務を担当。コーヒー本来が持つフレーバー、透明感のあるカップクオリティにフォーカスしたノルディックスタイルの焙煎を学び、ロースターとしてのキャリアを積む。ヘッドバリスタからロースター、そしてヘッドオブクオリティとして、Populus Coffeeの品質を管理、卸先へのトレーニングやアドバイスも行う。

2019年7月「Okaffe kyoto 嵐山」の焙煎士としてスタートを切る。



●取材に関するお問い合わせ

Okaffe kyoto 嵐山 広報事務局 古沢・八尾
TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp

ご取材返信シート
【返信先FAX】 06-6233-8778

「Okaffe kyoto 嵐山 メディア内覧会」詳細
日時：2019年7月8日(月) 13時～15時（受付は12時30分～）
場所：京都府京都市右京区嵯峨中ノ島町官有地朝乃家内
内容：①代表挨拶 ②写真撮影（内観、外観、メニュー）③ご試食
※朝乃家内に同時オープンする「CHAVATY」と合同で開催いたします

誠にお手数ではございますが、**7月5日（金）17：00**までに返信をお送りくださいますよう、
お願い申し上げます。その他の日程でのご取材も承ります。ぜひご検討くださいませ。

貴媒体名／番組名

御社名

御名前

計（ ）名

ご取材日 内覧会ご出席・その他（ご希望日時）

TEL／FAX

E-mail

当日携帯電話

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

※撮影用、ご試食用にはすべての商品をご用意いたします

通信欄