

高校の頃からの喫茶店巡りを経て、二十歳過ぎに高円寺で十一房珈琲店の山田幸男と出会いコーヒーとコーヒー文化の本質を少し知りました。我が厄年の2001年、一宮で4坪のカフェ「三八屋」を始め、山田幸男の豆を取り寄せてネットで一杯ずつハンドドリップしていました。一宮市合併の2005年、還暦となった山田幸男が焙煎業をやめたのを機に、MGコーヒー社と「138ブレンドいちのみや珈琲」の開発に着手。2010年「三八屋」は「com-cafe 三八屋」へと拡大、何度も調整を繰り返して味が固まりました。

「138ブレンドいちのみや珈琲」は、尾張地方の喫茶店文化を伝承する一宮オリジナルのコーヒーで、良質な豆をイチノミヤにちなみ1対3対8にブレンドしています（豆はタンザニアキリマンジェロ・ブラジルピーベリー・コロンビアスプレモ）。少し強い苦味の奥に、濃い甘みとアロマを持つブレンドとしました。

2013年5月5日「138ブレンドいちのみや珈琲」にドリッパックが誕生。各地への一宮市土産となるよう、また土地域のアイデンティティ形成の一助となるよう、制作しました。

ドリッパックですが、豆をかなり多く、挽きを荒くしてあります。90度を中心のお湯で少し浸すように抽出すると「138ブレンドいちのみや珈琲」本来の濃厚なハンドドリップの味に近づきます。もちろん、あっさりドリッパックしていただいても構いません。

2013年春 NPO 法人志民連いちのみや 理事長 星野博