ベトナムコーヒーに新たな可能性を見出す

スペシャルティコーヒー・マスターズ

コーヒーの“豆からカップまで”（From seed to cup）一貫した体制・工程・品質管理を徹底させる、スペシャルティコーヒー。生産地の豆の特徴的な味と香りを最大限に引き出すこの波が、ホーチミン市を皮切りに徐々に広がりつつある。とは言え、ベトナムの人々が好むのは昔ながらのコーヒーだ。この国では馴染みのないタイプのコーヒーの普及に情熱を注ぎ続ける人々に、その思いを聞いた。

豆

アラビカ
（スペシャルティコーヒーはほとんどアラビカ種を用いる）

ロブスタ
（ベトナムで生産される豆のほとんどの割合を占める）

栽培

北部
ディエンビエン（Dien Bien）、ソンラー（Son La）

中部
フエ（Hue）、コンテゥム（Kon Tum）、プレイク（Pleiku）、ダラット（Da Lat）

精製

- 非水洗処理方法（ナチュラル）
- 水洗処理方式（ウォッシュド）
- パルプドナチュラル（ハニー）

焙煎

焙煎時間や熱のかけ方により、浅焙り、中焙り、深焙りと3つに分けられる。

抽出

よく用いられる淹れ方

V60

フレンチプレス

ベトナムフィルター

エスプレッソマシン

サイフォン

エアロプレス

※参考:UCC上島珈琲株式会社のホームページ（www.ucc.co.jp/enjoy）

※記事の情報は、2019年6月取材時点のものです。
店舗等の都合や現地情報により内容が異なる場合があります

HCMC

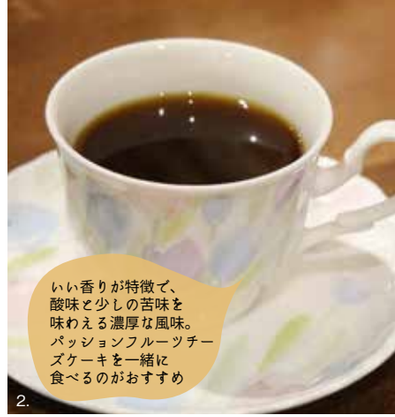
スペシャルティコーヒーの礎を作り、支えてきた人たち

コーヒーの豊かな歴史と文化があるホーチミン市でスペシャルティコーヒーのトレンドが登場したのは2014年～2015年ごろだといわれ、当初ベトナム人に認められなかった。しかし、時間とともに、徐々に受け入れられている。それは、リスクを知りながら諦めずにこの新しい波を育てている若い人たちがいるからだ。その人たちに「スペシャルティコーヒー」に託す思いや情熱について聞いた。

SHIN CA PHE

Owner Nguyen Huu Long グエン・フー・ロン

1.



2.

3.

4.

5.

第2の故郷の日本から持って帰った大好きなスペシャルティコーヒー

家族のビジネスを手伝うためにコーヒーの道を歩み始めた12歳の少年は数年後、カフェからスタートアップした。しかし、なかなか成功できず、ロンさんは実習生として日本へ飛ぶ。「日本に行く前は、濃くて苦いベトナムの伝統的なロブスタコーヒーが一番美味しいと思っていましたが、来日した当時流行っていた“スペシャルティコーヒー”の存在を知り、自分の中にある“美味しいコーヒー”の概念が変わってしまいました。興味を持ち、図書館であらゆるコーヒーの本を読んだり、コーヒーメーカーに問い合わせて話を聞いたり、クラスに参加したり、自分のできる限り色々勉強しました」

当時ベトナムにまだなかったスペシャルティコーヒーを故郷に持って帰りたいと決心し、2015年にシンカフェの1店舗目をオープンした。「“コーヒーは濃くて苦みがあり、真っ黒な色であるべき”と考えているベトナム人にとって、酸味がありながら甘味と香りを放つ、この新しいトレンドのコーヒーは認められない可能性が高いと分かっています。でも、自分が好きなものですし、“これはいいものだ”と分かった時点でこのスペシャルティコーヒーをやるしかないなと思いました。それに、新しくて珍しい本格的なコーヒーを国内市場にもたらしたいという思いもあります」

それほどの情熱を持ってコーヒーショップをオープンしたが、集客は上手くいかなかった。「もちろんすごく落ち込みましたよ（笑）。店に来る人がいないので路上で売ったこともあります。でもだんだんとお客さんが来てくれて、今も少ないですが徐々に増えています。鍵は諦めないことでした。ちなみに今でも赤字ですよ（苦笑）」

「これからはもっと手ごろな価格で気軽に飲めるスペシャルティコーヒーを出すつもりです。ビジネスの面でも少し儲けたいですから（笑）。やはりもっとコーヒーの本格的な味と香りを楽しんでほしいので、諦めずにスペシャルティコーヒーを続けます」

1. 1982生まれ、ハーティン（Ha Tinh）省出身。ゲイシャ（Geisha）などかなり珍しい豆が好きで、「ベトナム産の豆の中では、世界でも有名な豆に負けないぐらいの美味しさをもつダラット産が一番気になりますね」
2. ロンさんのおすすめの「シンブレンド／Shin Blend」（9万VND）。ベトナム各地の豆を組み合わせたオリジナルブレンド
3. 静かで居心地の良い店内
4. 同店の1階で焙煎し、そのあとすぐ淹れるのでフレッシュなコーヒーを堪能できる
5. 人気なドリップバッグは、お土産に最適!

SHOP INFO

シンカフェ
住 18 Ho Huan Nghiep St., Dist. 1, HCMC 電 (028) 3521 8989
営 7:30 ～ 23:00 f @Shincaphe
※ほか市内に1店舗

1.

3.

2.

小さな通りにひっそり建つ隠れ家

[A] COFFEE HOUSE

Owner **Nguyen Truc** グエン・チュック

4.

5.

1. 1969年生まれ、ホーチミン市出身。コーヒー店を運営するほか、画家として活動する
2.少し狭いが静かで落ち着いた店内の、多種多様なコーヒー機が並んだカウンター
3.ハンドリップやサイフォンを使ったブリューコーヒーメニューの「ベトナムコーヒー／Vietnamese Coffee」(7万4000VND)。2人で注文すると10万5000VND
4.フィルターバッグ（1箱15万VND）なども販売
5.ドリップコーヒーを淹れるバリスタ

SHOP INFO

ア・コーヒーハウス

住15 Huynh Khuong Ninh St., Dist. 1, HCMC 電 090 319 9701
営7:30 ～ 19:00
@Acafein

スペシャルティコーヒーは人間関係の証

「1990年ごろに飲んだ、ダックノン（Dak Nong）省にある農家が栽培し、焙煎した豆から作られたコーヒーの衝撃を今でも覚えています」と、チュックさんは話す。「チョコレートのような香りとフルーツを食べたような甘味を、ずっと探してきました」

彼と同じく「“美”を愛する」友人たちを集め、色々なコーヒーを試しながら美味しい豆を見つけ出すためにこの店をオープン。スペシャルティコーヒーに携わっていた人たちを、知り合いに偶然紹介してもらい、何年も探し続けた結果、ダックノン省で飲んだコーヒーがようやく見つかった。

「コーヒーの普及に伴い、コーヒーの旨味やワインのようにゆったりと味を楽しむ価値が忘れられてきてしまった。でも、スペシャルティコーヒーの登場でその価値観が復活したと思います。その価値観を生き続けさせるために、最も大事なのは人だと思います」

豆を作るにはもちろん、農家の存在がある。「スペシャルティコーヒーを生産するにはコストが高く、やり方も細かく厳しいので農家の人たちが納得してくれないのではないかと疑問もあるかもしれませんが、そんなことはないんです。高い金額で買われますから（笑）。でも、彼らには売上だけでなく、彼らの豆がどう焙煎され、誰に飲んでもらい、どう思われるのかも知ってもらいたいので、彼らをこの店へ招待し、直接バリスタやお客さんと会えるワークショップを開催しています。そして、彼らが自分が作ったコーヒーについてもっと知り、もっと好きになってほしいです」

「お客さんもとても大事です」と、チュックさんは何回も繰り返す。「コーヒーには飲む人が必要、特に美味しいコーヒー。コーヒーを売るのに飲む人がいないと意味がない。農家の話を通してコーヒー豆をもっと理解し、自分が飲んでいるコーヒーについてもっと意識するようになってほしい」

「農家とバリスタ、顧客を繋げるのはカフェの店長です。それは私の役割。それだけではなく、スペシャルティコーヒーの1杯ができるまでにはたくさんの人が関わり、それぞれ繋がっています。私にとって、スペシャルティコーヒーはそのような人間関係をも生み出す価値を持つものです」

ダラット省からホーチミン市まで、ベトナム自慢のコーヒー豆を発信

LA VIET COFFEE

Owner **Tran Nhat Quang & Nguyen Thi Nhu Ngoc**

チャン・ニャット・クアン&グェン・ティ・ニュー・ゴック

1.

品質をしっかり守るだけでなくそれをシェアするのが大事

ダラットで、コーヒーを淹れるプロセスを見学しながら楽しめる精製工場や焙煎所、喫茶店を融合した施設を開店し、ホーチミン市にも3店舗を持つ人気カフェを設立したのは夫婦のクアンさんとゴックさん。

事業を始めたきっかけは、クアンさんがあるコーヒー生産工場を運営する会社に入ったことだった。「コーヒーが好きでこの業界に入った多くの人たちと違って、最初はコーヒーに興味がありませんでした。その工場で作ったコーヒーを広めるために、コーヒーはどうやって作られるのか、豆はどう管理したらベストなのかを研究し始めたんです」。

ビジネスがなかなかうまくいかないため、別の方向を探しにダラット中を回り、コーヒーの専門家と話した結果、スペシャルティコーヒーに出会った。

「初めて飲んだのは輸入品の豆でしたが、“これ、美味しすぎ!”とびっくりしました。そのような豆を作るためにはすごく苦労しないといけないとか分かりましたが、豆の品質を変えるならこれしかないと思い、やり始めました。住んでいるダラットはこのスペシャルティコーヒーにとって最高の条件を持っている場所なのでちょうど良かったんです」

品質を高めるとともに、「そのコーヒーを多くの人に共有しないと意味がない」と、より多くの人が気軽に楽しめるよう、コーヒーと様々な素材と組み合わせた想像性豊かなドリンクにもこだわりを見せる。「例えば『金柑コーヒー／Coffee Kumquat』は、北部の調味料『スターアニス／Hoi』や『金柑／Tac』などとミックスしています」とゴックさんは紹介する。「このオリジナルドリンクはかなり人気メニューなんですよ!」

特にベトナム定番の「ミルクコーヒー／Ca Phe Sua Da」も新たな極みへ持っていきたいと熱く語る。「定番のロブスタではなく、スペシャルティコーヒーの基準を満たしたアラビカ豆を使用し、それに見合った味を出すためにオリジナルフィルターもデザインして作成します。ベトナム人であれば自分たちの伝統を発展させる義務があると考えていますから」

4.

5.

2.

3.

1. クアンさんは1980生まれ、フートー（Phu Tho）省出身、ダラット大学の観光学部で教授として働いたことがある。ゴックさんは1984年生まれ、ダラット出身で、ホーチミン市人文社会科学大学東洋学部に勤めた
2.コーヒー豆とレギュラーコーヒー以外に、オリジナル商品も販売
3.暖色の温かい明かりの店内の天井には、コーヒーの袋が飾られている
4.同店オリジナルのフィルターは、普通の「ベトナムフィルターコーヒー／Ca Phe Phin」のほか、ドリップコーヒー用として使える
5.「マルガリータ水出しコーヒー／Cold Brew Margarita」（6万VND）と「ミルクコーヒー／Phin Coffee With Milk」（4万VND）

SHOP INFO

ラーヴィエットコーヒー

住57A Tu Xuong St., Dist. 3, HCMC
電093 866 8570 営7:30 ～23:00
@coffeelaviet
https://laviet.coffee
※ほか市内に2店舗

静かな立地のおしゃれカフェ

BOSGAURUS COFFEE

Barista & Manager Tran Han チャン・ハン

1.

スペシャルティコーヒーはバリスタが大事

設立当時から関わり、現在マネジャー兼リードバリスタを務め、2年連続で「ベトナムバリスタ大会」で優勝した“バリスタチャンピオン”のチャン・ハンさんは、元々コーヒーが飲めなかったという。「濃いし苦すぎて体が耐えられませんでした」。

たまたま知り合ったコーヒー業界の人たちに、あるドリップコーヒーを教えてもらい、そのまろやかで味も豊かなドリンクに興味が沸いた。その1杯を作り上げていたのが、スペシャルティコーヒーの豆だった。

「スペシャルティコーヒーは奥が深くて、調べれば調べるほど知らないことばかりが出てくるのですごく面白かった。それで、こだわっているオーナーさんが作ったこの店に付いていくと決意しました、バリスタとしてね」

新しいスペシャルティコーヒーが広まるかどうかは、バリスタが重要だと話す。「お客さんとコミュニケーションするのはバリスタしかいませんから、この新トレンドの代表のような存在です。豆自体は話せないじゃないですか。だからバリスタは自分が使った豆を深く理解し、プレゼンテーションする役目があります。でも、“これはスペシャルティコーヒーですよ、美味しいよ”とただ伝えるのではなく、ちゃんと分かりやすい言葉や表現を使ったり、情熱を込めて伝えないと、お客さんの興味を引けない、スペシャルティコーヒーを広めることはできないです」。

2.

3.

ゆえに、同店のバリスタは技術はもちろん、コミュニケーション能力も研修する。「来店する人それぞれにおすすめのドリンクを提案します。初来店なら、豆の違いを軽く説明してから、一口飲んでもらいます。“甘酸っぱい味がしますね”など、お客さんの感想を考慮して話を広げるのです。コーヒーに詳しい方なら淹れ方なども相談します。

たまにストレス発散に来る常連さんもいて、“悲しみを癒すドリンクを選んであげますね”など、友達のように接します。当店のバリスタはコーヒーの新しい価値観をもたらしたい熱心な人たちですよ」と、自分が教育したバリスタたちに対する誇りを見せた。

1. 1994生まれ、ホーチミン市出身。初開催の2015年から2年連続でベトナムでの全国のバリスタ大会で優勝し、コーヒー業界の中でも人気がある
2. 白黒がコンセプトで、周りは緑で囲まれている
3.「ここのバリスタは、コーヒーを淹れるようになるまで早くても5〜6ヶ月のトレーニングを受けます」
4. 初回来店者向けに1年かけて焙煎度やブレンドスタイルを研究し、ベトナム人の伝統的な濃い味にもっとも近い「ベトナムミルクコーヒー／ Ca Phe Sua Da」（6万5000VND）
5. 焙煎エリアは地下にあるが、パフォーマンス用に入口を入ってすぐのカウンターにも焙煎機を設置

4.

5.

SHOP INFO

ボスガウラスコーヒー

住 No.1D5, Saigon Pearl Villa, 92 Nguyen Huu Canh St., Binh Thanh Dist., HCMC
電 090 142 6877
営 7:00 ～ 21:00
Facebook @bosgauruscoffee

SAIGON COFFEE ROASTERY

Owner Vo Phap ヴォー・ファップ

1.

2.

3.

さまざまな多様性を楽しめるけれど1番難しいのはアロマを演出すること

友達にスペシャルティコーヒーを紹介してもらい、魅了されたファップさんは、2年かけて新しいコーヒーを研究してきた。

「スペシャルティコーヒーとは複雑なもので、毎日変わるといえるほど、いつも新鮮さがありバリスタとして面白いものだと思います。その多様な面白みの中で最も好きなのは花のようなアロマで、スペシャルティコーヒーの価値を決める要素と言っても過言ではないでしょう。そのアロマを演出するためには、浅煎りで豆を焙煎してから1〜 2週間しか保存しないフレッシュなものを使わないと本格的なアロマが出ません」

工夫して豆独自のその独特なアロマを他の人にも紹介したいと、自分の店を開いた。「自分が好きな新コーヒーを受け取ってもらえるかどうか試しにやりたいだけで、売上などほとんど期待していませんよ（笑）。でも、最初はわずか10%程度でしたが、現在20 ～ 30%の人がスペシャルティコーヒーを選んでくれます。今のベトナムは生活水準が上がりつつ、人々はより良い品質と味のものを求めるようになったからだと思います」

1. 1984生まれ、ダナン出身。バーテンダーとして勉強したがコーヒーの潜在的な可能性を感じ、2006年にバリスタに転向した
2. ホットで飲むのがおすすめの「ダラットバーボン／ Dalat Bourbon」（7万5000VND）。酸味があるためバンナコッタなど甘いスイーツと相性が良い
3. ハンドドリップをしている同店のバリスタ
4. 茶色を基調とした古き良き雰囲気がある店内

4.

SHOP INFO

サイゴンコーヒーロースタリー

住 151/5 Dong Khoi St., Dist. 1, HCMC
電 093 880 8385
営 8:00 ～ 18:00
Facebook @saigoncoffeeroastery
※ほか市内に1店舗

96B EXPERIMENT

Owner Choi Hana チョイ・ハナ

1.

2.

3.

コーヒーから新たなドリンクを生み出すその実験は止まらない

「韓国に留学した時に流行っていたスペシャルティコーヒーにはまりました。ベトナムに帰国した時、濃くて苦いベトナムコーヒーが飲めず、ダラットに住んでいた父が近所の農家が作ったコーヒー豆をたまに送ってくれて、ベトナムに帰ってから初めてコーヒーが飲めました」と、オーナーのハナさんは微笑みながら話す。それで韓国に戻りコーヒーについて勉強と研究をし、1年後に「まるで自分の子どものよう」と話すこの店を開業した。

コンセプトは名前に込められた「研究」の言葉にある。「使っているベトナム産の豆はほとんど、私たちの指導の下で少量しか生産できないものです。熟した果実の分け方や、pH 度（水素イオン濃度）など、私が本や学校などで得た知識をどう生かすのか、農家と一緒に研究して勉強しました」。豆の香りや酸味、苦味などコーヒーの1杯にどんな特徴を与えたいかによって、それぞれの豆の焙煎度と淹れ方を研究する。「豆は変わり続けるもので、その変化から勉強し店をやっているので、ただ“96Bカフェ”ではなく、“96B 研究（Experiment）”と名付けたんです」

1. 1984生まれ、韓国とベトナム人のハーフ。同店1階にあるチョコレートとケーキショップのシェフである旦那さんと一緒に2016年に店をオープンした
2. ハイビスカスから作られたオリジナルシロップとミックスした「リラックコールドブリュー／ Lilac Cold Brew」（11万VND）。ほんのりした甘味と融合し、変わった味を楽しめる
3. 水出しコーヒーとチョコレート3個のコンボ（15万5000VND）
4. 1階はテイクアウト専用で、2階では心地良くくつろげる

4.

SHOP INFO

96B エクスペリメント

住 96B Phan Ngu St., Dist. 1, HCMC
電 093 882 4889
営（日〜水曜）9:00 ～ 19:00、（木〜土曜）9:00 ～ 21:00
Facebook @96Bexperiment

HANOI

スペシャルティコーヒーの流行を取り入れた現在注目すべきハノイの店

ホーチミン市での流行に続くように、ハノイにも上質なコーヒーを求めるトレンドが広がり始めた。2016年の半ばぐらいに、ハノイにスペシャルティコーヒーをメインで販売する喫茶店が登場してからゆっくり広がっているが、未だ知っている人の数は限られている。スペシャルティコーヒーにこだわりを持ち、知ってもらいたいと思いを込めて運営している3店をご紹介。

1.

2.

こぢんまりとした店内で味わうコーヒーが至福を演出

HAKA COFFEE

ホーチミン市やダラットで出会ったコーヒー仲間を通して、スペシャルティコーヒーの存在を知ったオーナーのヴー・チュオン・ザン（Vu Truong Giang）さんは、ラムドン（Lam Dong）省にある農場と提携して、スペシャルティコーヒーの水準を満たした豆の生産を手掛けた。自分の故郷であるハノイにもその豆を紹介したいと、2016年6月に店をオープンした。

外国人が多く訪れるホアンキエム湖の近くにあり、ベトナム人より外国人客が多いという。ベトナム人にも受け入れやすいよう、「スペシャルティコーヒーの場合、ハンドドリップが一番美味しく出せますが、当店ではベトナムスタイルのフィルターでも淹れられます」。ハノイ名物の「エッグコーヒー／ Ca Phe Trung」もアラビカ種を用い、酸味を支える焙煎度で焙煎し、「卵と混ぜるとまろやかな味が楽しめる」と話す。これからソンラー（Son La）省とディエンビエン（Dien Bien）省で栽培するスペシャルティコーヒーにも力を入れていくという。

3.

4.

1. ベトナムスペシャルティコーヒーのパックは1袋8万VND
2.「エッグコーヒー／ Ca Phe Trung」（5万5000万VND）。卵の形をしたカップの可愛い見た目にも注目
3.コーヒーを選ぶための、分かりやすく可愛い案内も用意

SHOP INFO

ハカコーヒー

住 39 Hang Dau St., Hoan Kiem Dist., Hanoi
電 097 812 5169
営 7:00 ～ 22:30
@hakacoffee

1.

2.

3.

1.若いバリスタが淹れる「ラテ／ Latte」（5万5000VND）。南部の名物だがハノイ人に人気の「バックシウ／ Bac Xiu」（4万5000VND）もおすすめ
2.タピオカミルクティーブームの後に、ハノイ人のコーヒーに対しての興味が顕著になってきた。スペシャルティコーヒーもだんだんと知られてきた
3.コーヒーと一緒に楽しめるパンやケーキもある
4.鮮やかな黄色が目を引く明るい店内

日本人にも人気のカフェ

ATELIER ROASTER COFFEE

イギリスに留学しコーヒーに関する営業をする中で、スペシャルティコーヒーを取り扱うトップ会社の人たちと関わった経験があるオーナーのファム・ヴィエット・クオン（Pham Viet Cuong）さん。コーヒーや接客についての考え方はイギリスで出会った人たちの影響が強く、帰国した後、2019年に自分のカフェをオープンした。仕事する場所としてフリーランサーたちが頻繁に訪れ、日本人の常連客もいる。

「自分の情熱より、お客さんの体験のほうが大事」と語るクオンさん。自分のこだわりはもちろん、お客さんにいい体験をしてもらえるよう、コーヒーの風味も店内も色々とこだわっている。ベトナムだけでなく、日本や台湾からの高級豆も仕入れ、ホーチミン市にある工場で焙煎する。

「お客さんの印象に残るのは、コーヒーの知識ではなく、コーヒーの味とそこからもらったエネルギーだと思います」。

4.

SHOP INFO

アトリエロースターコーヒー

住 65A Ton That Thiep St., Ba Dinh Dist., Hanoi 電 090 900 5689 営 8:00 ～ 22:00
@ateliervn
http://atelier-roaster.coffee

ゆったりと毎日新鮮なコーヒーを楽しむ

ALL DAY COFFEE

「目覚めるために飲むのではなく、コーヒー自体を楽しむための上品なコーヒー1杯を提供したい」と2018年10月に設立者のドー・ホアン・ミン・ホイ（Do Hoang Minh Khoi）さんがオープンした。店で使われる豆は、“コーヒーの故郷”と言われるエチオピア産とコスタリカ産に加えて、ベトナムで最も品質がいいアラビカ類を生産するダラット産もある。

木材の茶色とレンガの壁が目を引くインテリアで、ヨーロッパ風の趣があり“インスタ映え”する店内には、焙煎機械が並ぶ一角がある。「毎日豆を焙煎しています。一番フレッシュで美味しい状態のコーヒーを飲んでもらえるよう、いつも朝9時に豆を焙煎します。約800種類のアロマと、風味や甘味、酸味をどう引き出すのかは、熱の加え方で決まるからです」と、こだわりを見せた。

SHOP INFO

オールデーコーヒー

住 37 Quang Trung St., Hoan Kiem Dist., Hanoi 電 (024) 6686 8090 営 （月～金曜）7:00 ～ 23:45、（土・日曜）7:00 ～翌2:00
@alldaycoffeevn

1.

2.

3.

4.

1.スペシャルティコーヒーを使ったおすすめの「エッグコーヒー／ Ca Phe Trung」（5万9000VND）などオリジナルドリンクに力を入れている。お茶も同店のレシピで作り上げている
2.若いエネルギーが溢れるバリスタ
3.店内は3つのエリアに分けられ、暖かくてロマンチックな寛ぎ
4.焙煎にはこだわりがある

COLUMN

本格的にベトナムのスペシャルティコーヒーを勉強したいなら

コーヒー専門学校

D'codeS Coffee Lab & Campus Vietnam

住 7F, 127A Bui Thi Xuan St., Hai Ba Trung Dist. Hanoi 電 098 995 9548
xinchao@dcodeslab.com

スペシャルティコーヒーをはじめ、コーヒーに関わる様々な授業を行う「ディーコードズ」。マレーシア人のケイデン・リー（Caden Lee）さんは、6年前ハノイを訪れた際、高品質なコーヒーを見かけないことが気になり、スペシャルティコーヒーを本格的にベトナム人に紹介したいと本校を2017年に設立した。

コーヒーのあらゆるコンテストで優勝した経験を持つ教師によるバリスタ研修や醸造、焙煎など、基本からマスターまでのコースを提供し、スペシャルティコーヒー協会（SCA）の資格などを習得することもできる。