



あだ名は「コーヒー界のアップル」!

ブルーボトルコーヒー

サンフランシスコからやってきた“自宅のガレージ”発のコーヒー。厳選したオーガニック・フェアトレードの豆を自家焙煎。焙煎後48時間のものしか出さないこだわりよう。

- 450 W 15th St. (Chelsea)
 - 54 W 40th St. (Bryant Park)
 - 85 Dean St. (Boerum Hill, Brooklyn)
 - ほかNYCに計7店舗展開
- www.bluebottlecoffee.com



コーヒーの教習も行なってます。

ジョーコーヒー

ニューヨーク発で、2013年には自家焙煎所をブルックリン区レッドフックにオープン。オリジナルかつシングル・オリジンの豆100%を使用している。



- 550 W 120th St. (Columbia University)
 - 9 E 13th St. (Union Square)
 - 44 Grand Central Terminal (Midtown East)
 - ほかNYCに計10カ所展開
- www.joennyork.com

創立1927年の老舗 カフェ レジオ

ニューヨークのみならず、なんとアメリカ国内で初めてカプチーノを提供したのがココ。サードウェーブの流行が始まるずっと前から、コーヒーを丁寧に淹れることで豆の味わいを最大限楽しむ、をモットーにしている店。歴史ある店内は何とも風情のある佇まいだ。



- 119 MacDougal St. (West Village)
- www.caffereggio.com

“ご機嫌ナナメ”なマークが目印

カフェ グランピー

ニューヨーク、ブルックリン区グリーンポイント発のカフェ。今も同区のカフェから程近くに専用の焙煎所を所有しており、ここから全てが出荷される。



- 13 Essex St. (Lower East Side)
 - 193 Meserole Ave. (Greenpoint, Brooklyn)
 - 89 E 42nd St. Lexington Passage (Grand Central)
 - ほかNYCに計6店舗展開
- cafegrumpy.com



THIRD WAVE COFFEE®

1) なんで「第3」なの?

銀ブラに代表される、一般人がコーヒーを飲むようになった時期が第1、スターバックスに代表されるシアトル系などがラテなどを提供して一世風靡したのが第2、そして豆の産地や淹れ方にもこだわるブランドが牽引するのが、この第3のコーヒーブーム(波)だ。

2) サードウェーブの特徴は?

単一の種類のコーヒー豆だけを使用する、シングル・オリジンであること。従来のようにブレンドではない。ワインのように品種や土地の特性を味わうことができる。また、抽出方法などの淹れ方にもこだわっているブランドが多い。

3) なんで第3の波がきたの?

トッピングやシロップで味にバラエティをもたせるなど「コーヒーのデザート化」と、大量生産・消費される「コーヒーのファストフード化」に対する反発があったから。

※読者の皆さんがこれから楽しむコンテンツは
“HOT”なのでお気をつけてください。

メニューも限りなくシンプル

ナインストリート・エスプレッソ

プレーンかつシンプルなコーヒーを最上級のクオリティで、がテーマ。メニュー数も少なく、この2年間で7つから4つへ減らしたほど。



- 700 E 9th St. (Alphabet City)
 - 75 9th Ave. (Chelsea Market)
 - 109 E 56th St. (Midtown East)
 - ほかNYCに計4店舗展開
- www.ninthstreetespresso.com



ミルクは契約農家から!

エブリーマン・エスプレッソ

同じ豆でもフィルタードリッパー、など淹れ方によって味が変わることを楽しめるようにメニュー設計されている。ミルクはニューヨークの契約農家の牛からとられて8時間以内にボトルングされたものを使用。



- 301 West Broadway (Soho)
 - 136 E 13th St. (East Village)
- everymanespresso.com

デイリーサンのグルメマップ コーヒー特集

こだわりのサードウェーブ・コーヒーを追い!

