

はぜや通信 20 周年特別号

2026•11•17 発行

アイスコーヒー初代のパッケージ！長男が描いた絵「コーヒーの木」と「焙煎機」の２種類をラベルにしてのスタート！懐かしい♪　これはこれでいいですねー
その長男はもう 25 歳の社会人です。

はぜや珈琲
網走市駒場北３丁目9-7
Tel&Fax　0152-67-9800
www.hazeya-coffee.com
HAZEYACOFFEE679800

２００６年11月17日、コーヒー好きが高じてコーヒー専門店として「はぜや珈琲」を開業しました。おかげさまで開業20周年を迎えることができました。感謝祭を開催するにあたって、この20年間を振り返りましたが、懐かしさと、多くの方々のお力添えがあったからこそ、ここまでやることができたのだとあらためて感じました。12月からは日曜営業も始まり、今までやってきたことをしっかり表現していければと強く思います。

開業当初より勉強のためコーヒー生産地へ



イルガチェフェ村　元気な少年たちと

当店が扱うマンデリンの産地インドネシア•スマトラ島への訪問を皮切りに、中米、南米、東アフリカ、東南アジアなど沢山の農園、農協、精製所、輸出業者などの視察をしてコーヒーへの理解を深め、多くの生産者や関係者の情熱にも触れることができました。中でも私が珈琲屋を志すきっかけになったエチオピア•イルガチェフェへ訪問した時の感動は忘れられません。これからも長旅を経た豆たちを大切に扱っていこうと思います。

コーヒーのおいしさを伝えるための珈琲教室！



15 年前の教室　若い！

自宅でも簡単においしく抽出してもらえるようにと開業当初から珈琲教室を開催しました。20年間で1,000名近い方々に抽出のコツを伝えました。喫茶店やカフェを開業する人もいたました。不定期ですが今後も継続して開催します。

ブレンディングは表現の場！



20 年間愛用のブレンドレシピ帳

コーヒー豆の焙煎で、その豆の個性をしっかり引き出してあげることがシングルコーヒーの基本です。ブレンドはその引き出した豆たちを自分の理想の味わいに表現する場で、私にはとても大切な時間であり、力を注いでいる作業です。世に出ていない商品も多いですが、20年間で500種類以上のブレンドを作りました。

2019年菓子製造室を新設！



菓子製造担当のつかささん。コーヒーに合うもの、珈琲屋だからできるコーヒーを使用したお菓子を、素材と季節感を大切にしながら、ひとつひとつ丁寧に作っています。今ではすっかりケーキファンも増えました。ナイス！パティシエール！

コーヒー豆のお取扱店



ありがたいことに当店のコーヒーを気に入っていただいて、豆をご利用いただく卸先さんが徐々に増えていきました。おいしく飲んでもらうため抽出サポートにも力を入れてきました。この度、おすすめ35店舗のお取扱店リスト「Go!Go!map」を作りました。



2024年リニューアルopen　店舗増設工事！



2カ月半かけて、自分たちが目指しているお店を形にしました。売り場の増設、品質向上のため作業場を改装し、ショーケースも特注で入れ替えました。プレハブで仮営業しながらの工事でしたので、本当に大変だった思い出があります。

12月より営業時間/ 珈琲豆•ケーキ販売 10:00～18:00　ドリンクテイクアウト 10:00～17:00　定休日/火、水、木