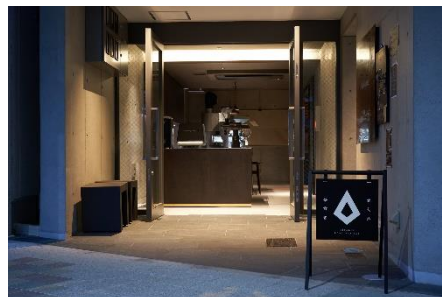


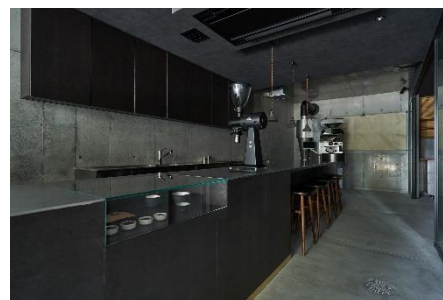
北大路焙煎室 <参考資料>

北大路焙煎室

京都・北大路を拠点に、サステナビリティとトレーサビリティを意識し、真っ直ぐにコーヒーと向き合い、豆の声をきき、豆の個性に寄り添って焙煎したコーヒーをイートイン・テイクアウト・オンラインストアで提供するロースタリーラボ。屋上からは東山・大文字も望める、京都・北大路駅から徒歩3分ほどの北大路通り沿いのビル1階に位置し、喧騒とは無縁で、心豊かに暮らせる自然な街並みに佇む、「ロースタリー」と「ラボ」の雰囲気をあわせもった、たおやかでやわらかい空気感が心地よく融合している寛ぎの空間です。近隣に住まう人々をはじめ、そこを行き交うさまざまな人々の暮らしの中に佇み、北大路焙煎室というフィルターを通して「良いものは、良い」と思えるコーヒーにかかわる物事を、イートイン・テイクアウト・オンラインストアで展開し、一方ホールセールも対応しています。



- 店名： 北大路焙煎室（きたおおじばいせんしつ）
- オープン日： 2022年9月20日（火）
- 所在地： 〒603-8142 京都市北区小山北上総町40番地2
アイビルディング 1階
- Webサイト： <https://kitaoji-roastery-lab.com>
- Instagram： https://www.instagram.com/kitaoji_roastery_lab/
- 営業時間： 10:00～18:00（イートイン L.O. 17:30）
- 定休日： 水曜日
- お支払方法： キャッシュレス決済
- 店舗面積： 53.77㎡
- 席数： ● イートインスペース 8席
● 店外ベンチ 2席



- ロースター/バリスタ： 糊田 悠（のりた・ゆう）

1982年11月27日生まれ。大阪府出身。高校卒業後、大阪芸術大学音楽科へ入学。卒業後に入社した会社で初めて飲食業に携わり、レストランサービスを学ぶ。大阪・江坂にあるイタリアンレストラン カノピアーノ アネックスを経て、神戸・御影にある結婚式場 ザ・ガーデン・プレイス蘇州園でバンケットマネージャーとして2年間勤務。その後、音楽に携わる仕事へ一時復帰し、特別音楽講師（ギター・ベース講師）として2年間、私立高校に勤務した後、バーテンダーとして飲食業界へ復帰。2012年10月に株式会社グローヴディッシュへ入社し、大阪・御堂筋のラグジュアリーブランドのカフェで長年バリスタとして勤めた後、2022年9月より株式会社コントレイルの取締役に就任。経営に携わる一方で、北大路焙煎室のマネージャー、バリスタ、ロースターとしての3役も担い、お客様にとって心地よい上質な空間作りを心がけ、日々真っ直ぐにコーヒーと向き合っている。

- 店舗デザイン： アーキ・ディレクションズ <https://www.archidirections.com/>
- 店舗内装協力： ARIA <https://aria-kyoto.jp>
- 店舗内装和紙作家： ハタノワタル <https://www.hatanowataru.org>
- オリジナルデザインカップ作家： 船串 篤司（ふなくし・あつし） <https://www.instagram.com/atsushifuna/>
- ブランドディレクション： dimension 伊藤洋（いとう・ひろし） <https://www.instagram.com/i10hero/>

- 提供商品：

◎ イートイン・テイクアウト

自家焙煎コーヒーをはじめ、デザートや物販もあります。

<https://kitaoji-roastery-lab.com/pages/shop>

◎ オンラインストア

自家焙煎コーヒー豆を中心に、コーヒーカップなども。

<https://kitaoji-roastery-lab.com/collections/all?page=1>