

# 株式会社 カフェ・ド・トーヨー

代表：大橋 力武  
 住所：伊丹市下河原 1-3-16  
 TEL：072-782-4745  
 営業時間：9:00～17:30  
 定休日：土曜 日曜 祝日



ホームページ



国道171号線沿い軍行橋東詰の交差点を東に向かうと、「自家焙煎珈琲」と書かれたのぼり旗が目を引く。2007年3月に開業したカフェ・ド・トーヨーは、開業当時から少量焙煎にこだわり、新鮮な珈琲を提供している。

代表取締役の大橋氏は珈琲業界で41年の経験を持つ大ベテラン。代表は、その長いキャリアを生かし豆の選別から焙煎までを自ら手がけ、他店では味わえない珈琲を提供している。喫茶店などの販売先へもアドバイスをを行い、珈琲のプロとして絶大な信頼を得ている。

## 珈琲の美味しさ・面白さ・そして奥深さを 1人でも多くの方々に伝えたい

珈琲は栽培地域や加工方法、焙煎手法によってその味わいが大きく異なり、その多様性が面白さを生み出しています。それゆえ、お客様一人一人に合った味わいを見つけ出すことができます。スタッフ一同は、お客様が自分に合った美味しい珈琲を見つけるお手伝いをし、その過程に共感し合いたいと考えています。その為に、日々新しい情報を学び、お客様により良い珈琲体験を提供できるよう努めています。



## 好みの味を見つけ出せる

店頭には30種類程の珈琲を用意し、生産国、ブレンド内容、焙煎度合いなどを工夫して様々な味わいを提供している。

珈琲の味がわからないという方もご自身に合ったコーヒーを見つけ出せるかもしれません。

伊丹市で55年以上ポップコーン筋のデリー食品様とコラボし、自家焙煎珈琲を使用したキャラメルコーヒー味のポップコーンを販売中!

サクサクな触感と濃厚な味わいがクセになります。



## 炭焼バター焙煎珈琲

1番のおすすめは、45年以上の間親しまれてきた「炭焼バター焙煎珈琲」。昭和53年に東洋珈琲の創設者細田氏が考案し、受け継いでいるこのコーヒーは角がなく、しっかりとしたコクと程良い苦味が人気の珈琲である。

ブラックで飲むのもおいしいですが、お砂糖とミルクを入れて飲むのもおすすめです。

おすすめです

