

高校の頃からの喫茶店巡りを経て、二十歳過ぎに高円寺で開店した十一房珈琲店の山田幸男と出会って本当のコーヒーの奥深さを知りました。我が厄年の2001年、一宮で4坪のカフェ「三八屋」を始めました。一宮市合併拡大の2005年、山田幸男が還暦となって火音煎業をやめたのを機に、MGコーヒー社と「138ブレンドいちのみや珈琲」の開発に着手しました。2010年「三八屋」は「com-cafe 三八屋」へと拡大し「138ブレンドいちのみや珈琲」の味が固まりました。

「138ブレンドいちのみや珈琲」は、尾張地方の喫茶店文化を伝承する一宮オリジナルのコーヒーで、良質な豆をイチノミヤにちなみ1対3対8にブレンドしています（豆はタンザニアキリマンジェロ・ブラジルピーベリー・コロンビアスプレモ）。少し強い苦味の奥に濃い甘みとアロマを持つブレンドとしました。

2013年5月5日「138ブレンドいちのみや珈琲」にドリップパックが誕生。一宮オリジナルとして各地へのお土産となるよう、土地或のアイデンティティ形成の一助となるように、制作しました。

ドリップパックですが、豆はかなり多く、挽きは荒くしてあります。90度をはるお湯で少し浸すようにすると、「138ブレンドいちのみや珈琲」本来の濃厚なハンドドリップの味に近づきます。もちろん、あっさりドリップしていただいても構いません。

2013年春 NPO 法人志民連いちのみや 理事長 星野博