

京の喫茶・カフェ巡り #4

“京都の朝は、イノダコーヒの香りから”。そう親しまれてきたのは、京都市の中心部に位置する老舗喫茶「イノダコーヒ本店」です。株式会社イノダコーヒの今を知り、またその源を伝え聞く御三方にお話を伺いました。



セットメニュー「京の朝食」。ボンレスハム、サラダ、スクランブルエッグ、クロワッサンに、ミニオレンジジュースとホットコーヒー付き。

商号は株式会社イノダコーヒ。創業者の猪田七郎さんが“コーヒー”としなかったのは、漢字“珈琲”の“琲”が“ヒ”と読めることによるという説があるそうです。店名と同様、トレードマークである赤色の「ポットマーク」が有名です。現在、京都市内に本店を含めて6店舗、市外に3店舗（東京都・神奈川県・広島県）を展開。通信販売に対応する発送センターも有し、同社のコーヒーの味は広く行き渡っています。

本店の開店時刻は毎朝7時。店内に香り立つのは、創業当初から提供されてきた代表ブレンド「アラビアの真珠」です。これはモカコーヒーをベースに、香り、コク、酸味を絶妙なバランスに仕上げたヨーロッパタイプの深煎りブレンド。コーヒーの淹れ方については、一貫してネルドリップ式を採用しています。

「アラビアの真珠」は最も人気が高く、お薦めのコーヒーを問われると、こちらをご紹介します。ここまで濃厚なものはないと思いますので、ぜひ味わっていただきたいですね」と取締役 業務部管掌の島田菊代さん。

発祥の地は、町家造り風の本店の南側にある白い建物“メモリアル館”です。創業時の店舗を復元し、創業者や常連客だった文豪、往年のスターなどの写真も飾られています。

創業者は絵画制作などに勤しんだ芸術家でした。1940年、24歳のときに各国産珈琲豆と輸入食品の卸販売を始めるも、徴兵制度下で召集されて閉業。終戦となって帰京しました。「倉庫に保管していた生のコーヒー豆が非常に良い状態にあり、1947年

に小さな喫茶スペースをオープンしました。本当に幸運が重なったと聞いています」と企画課主任で広報担当の加来康子さん。

物資不足の当時、コーヒーは贅沢品。大豆などを使った代用コーヒーばかりだった時代、それと同じ値段で「イノダでは本物のコーヒーが飲める」と、近辺にあった呉服店の旦那衆や、文化人の間で評判になりました。

1953年、店の奥に新しく喫茶室をつくり、「旧館」として今も親しまれています。重厚感のある照明器具などを備えたこのレトロな空間では、静謐な時を過ごすことができます。1967年には、北側に店を拡張し本館が完成。外観は格子造りで、店内はヨーロッパ風の広々とした明るいフロア。本館の西側には、テラス席を設けました。

1999年本館が火事で焼失、翌年にかけて建て直し2000年にリニューアルオープン。建築規制により鉄筋コンクリート造りとしながらも、木肌の質感を再現し外観が町並みに調和しています。2階にも席を

設置しました。お客様はそれぞれのシチュエーションを楽しめます（1階156席 2階55席 全211席）。

メニュー開発においても、創業者は進取の気性を発揮しました。パンを主食にした料理が珍しい時代に、サンドイッチをはじめ、スパゲッティ、フレンチトーストを提供し始めました。高いクオリティーの料理は、舌の肥えたお客様を満足させ、一層高い評価を得ます。

名物となったのはホテルのモーニングを思わせる「京の朝食」（税込1,890円）です。茅ヶ崎のハム工房に製造依頼している本格ボンレスハム、新鮮野菜のサラダ、ふわふわのスクランブルエッグ、芳醇なバターが香るクロワッサンを味わえます。

メニューは実に多彩で、「クラブハウスサンド」（税込1,880円）はゴージャスな逸品にリニューアルされました。

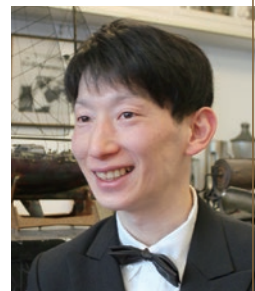
2023年秋、インボイス対応POS導入で伝票などのデジタル化が進展。

本店 店長の四方涼一さんは「時代に応じながら、温かい接客などのアナログの部分も大切に、その文化を次世代につなぎたいと思います。2025年にはキーコーヒー株式会社が親会社となり、販路拡大が期待できる中、イノダコーヒの名をさらに知っていただけるよう頑張っていきます」

お客様一人ひとりを温かくもてなし、その日々がさらなる歴史を紡いでいきます。



本店限定のクラブハウスサンド



店長 四方涼一さん



イノダコーヒ本店

京都市中京区堺町通り三条下る
道祐町140番地
TEL 075-221-0507
URL <https://www.inoda-coffee.co.jp/>
営業時間 7:00~18:00(ラストオーダー 17:30)
定休日 年中無休
京都市営地下鉄「烏丸御池」駅より徒歩約5分
阪急「烏丸」駅より徒歩約10分
京阪「三条」駅より徒歩約15分

