

The Roast

ザ・ロースト

兄弟それぞれの持ち味を飾らぬ空間で、さりげなく

「The Roast」を切り盛りするのは、花巻市生まれの佐々木正さん、勇也さん兄弟。正さんが作る料理と、勇也さんが焙煎するコーヒーが自慢の店だ。

兄の正さんは、東京や岩手県内で料理の修行を積み、地元・花巻市でカジュアルバーを営んでいた。2年程前、知人の紹介で現在の店舗に出会う。これまで夜営業をメインにしてきた正さんだが、移転するにあたり昼営業にシフトすることを決める。昼ならばドリンクでアルコール以外にも特徴を出したい。頭に浮かんだのは、弟の勇也さんだった。

勇也さんはお酒が苦手で、コーヒーを愛飲していた。次第に飲むだけでは飽き足らず、8年近く前からは生豆を購入し、自ら焙煎も手がけている。「一緒に店をやらないか」という正さんの誘いを、勇也さんは快諾。弟がコーヒーを「焙煎」し、兄が肉を「焼く」。両方の意味を込めて、店名を「Roast（ロースト）」に決めた。

ランチの一番人気は、「ハンバーグカレー」。約200gのハンバーグ、ライス、サラダ、たっぷりのカレーがワンプレートに盛り付けられた、ボリューム満点のメニューだ。ハンバーグでさらりとした口当たり。後からスパイスの風味が広がり、食欲を誘う。

コーヒーは、「オリジナルブレンド」の他、「ゲアテマラ」や「ケニアレッドマウンテン」など6種のラインナップ。メニュー表には「苦味」「甘み」「酸味」「コク」の強さが星の数で記されていて、特徴がひと目でわかる。少量焙煎である分、生豆に混入した欠品豆を丁寧に取り除く「ハンドピック」に力を入れている。地道な作業が雑味のない味わいを生み出す。注文後に豆を挽き、ハンドドリッパーでじっくりと淹れてくれるのも嬉しい。

夜営業では、ロースト（肉を焼く）メニューが充実している。ハンバーグはもちろん、「牛ハラミステーキ」、「ローストチキン」など、肉好きにはたまらない料理が並ぶ。合わせるドリンクは、カクテルが充実。カウンターには生絞り機があり、オレンジやグレープフルーツをその場で絞って仕上げしてくれる。

料理とコーヒーの美味しさに加えて、店主、正さんの親しみやすい人柄もこの店の魅力だ。正さんとの会話目当てで訪れるお客さんの中には、個性豊かな人も多い。「こんな面白い話を自分だけが聞くのはもったいない」と、正さんはトークイベントを思いつく。「ロースト文化部」と題し、月に一度、お客さんが講師となって様々な話を聞かせてくれる。これまでに開催されたのは、アメコミやミャンマー音楽、アフリカ滞在記、仏教入門など。このイベントを機にお客さん同士の輪も広がっているという。正さんと勇也さん、そしてお客さんが織りなす空間。その中に入ってみると、ディープな花巻が見えてくるかもしれない。



ザ・ロースト
The Roast
〒025-0078
岩手県花巻市吹張町9-15
TEL 0198-33-0840
営業時間：11:00~21:00
※15:00~17:00は中休み
定休日：火曜日



「ハンバーグカレー」は850円。大人の握りこぶしと同じくらいのハンバーグは、ナイフを入れると断面が肉汁でキラキラ光る。スパイスを利かせた「タコライス（600円）」や「グリーンカレー（700円）」も人気。お米は花巻市石鳥谷産の「波動米」、野菜も出来る限り地元産を使用している。



夕方になると焙煎機に火が入れられ、周囲に香ばしい匂いが漂う。ランチ時には料理プラス200円でコーヒーが飲める。豆の袋売りも行っている。



夜にはビールやカクテルなども味わえる。カクテルやジュースは、生絞りフルーツを使用しているメニューもある。



佐々木正さん勇也さんたちが、ほぼDIYで仕上げた店内。肩肘張らず、フラッと立ち寄れる。2階にもテーブル席を用意。月1回の「ロースト文化部」の他、不定期で音楽ライブやコーヒー講座も開催している。