

山梨をキミと音でつなげる、KIMIOTO

学生団体 KIMIOTO は音楽イベントを通じて山梨を盛り上げています。今年からイベントに加え、山梨の魅力を広めるために KIMIOTO now というメディアも始めました。

今回は、2026年1～3月の間ネットに投稿した記事を再編集しました。山梨の魅力と KIMIOTO の活動の片鱗を感じていただければ嬉しいです。

2025 3/16 第一回君と音フェス
2025 10/26 KIMIOTO 再結成
2026 1/8 KIMIOTO now 本格始動
2026 7/24 キミ音ライブ配信
2026 12 大学生クリスマスコンサート

Kimi KIMIOTO



Kimi now



KIMIOTO now サイト URL ・ Instagram アカウント

<https://kimioto-now.news>

@kimioto.now



ここから下の段は広告です。広告の内容については、広告主にお問い合わせください。

せい しゅう

晟州塾

勉強の仕方がわからない
一人じゃ集中できない
宿題が終わらない

こんなお悩みを解決！
体験学習随時実施中

面接指導もお任せを！夢の実現を全力サポート

小学生から大人まで、成長するきっかけを
月～金 15:00～22:00

※試験前に限り、土日、祝日も開塾しています。

📍 甲州市塩山上於曾870-1

☎ 090-9511-8547

✉ matsuda.tomoki.2.5@gmail.com

HP

広告協賛募集中！

広告費は団体活動費、イベント予算に使われます。団体の活動を応援したい方はぜひご連絡ください。

ご連絡先

E-mail info@kimioto.spase TEL 055-1783-0038

こうしゅうカフェ巡り特集

掲載店舗

- ramp coffee & roastery
- OZO coffee & wine stand
- 福生里テラス
- 184 の珈琲
- little bee
- cafe Italia 2nd



Vol.1

2026.spring

E-mail info@kimioto.spase
TEL 055-1783-0038

Vol.1
2026.spring

KIMIOTO
by KIMIOTO
Kimi now

KIMIOTO

now

本雑誌は学生団体 KIMIOTO が地域活性化を目的に作り上げたものです。ご自由にお取りください。

こうしゅうカフェ巡り特集

甲州にしかない、ここにしかない カフェと人々

今回、取材するにあたっていろんな店主さんとお客さんに出会いました。山梨出身の人、そうじゃない人、コーヒーが好きでたまらない人、そこまですらない人。様々な考えや好みに出会って、違うことだらけで。でも、一つ共通していたのは

「甲州に魅力を感じていること」

甲州市に住んでいたら当たり前なのかもしれませんが、この一つの想いがとても伝わってくる人たちばかりでした。

ぜひこの記事を読んで、出会いに行ってみてください。

編集・制作 森田大智

先代から愛され続ける看板メニューの「イタリアンパスタ」や、縁があって生まれたこだわりのブレンドコーヒー。ただ美味しいだけではなく、そこには人々の温かい繋がりストーリーが詰まっていた。今回は、世代を超えて地域に愛される同店に取材させていただいた。



CONTENT

- 02 こうしゅうカフェ巡り特集
- 04 朝 7:00 からの開店！日々の生活を彩る ramp coffee & roastery
- 06 地元と海外が交差するカフェ「OZO coffee & wine stand」
- 08 季節の野菜や果物を生かした定食 & スイーツ！地域の憩いの場、福生里テラスに行ってみた
- 10 五感で味わう究極の癒し空間、甲州市の古民家カフェ 184 珈琲
- 12 農家直営の絶品メニュー！ The little Bee
- 14 先代の味をもう一度。人の縁が紡ぐ温かな喫茶店 Cafe Italia 2nd

2. 人の縁から生まれた2つの「ブレンドコーヒー」

美味しい食事に欠かせないのがこだわりのコーヒー。同店では甲府の「岩田屋珈琲」で丁寧に焙煎された豆を使用しており、「イツカブレンド」と「グランパブレンド」という2種類のオリジナルブレンドを提供している。

取材班：（イツカブレンドを飲んで）フルーティーな香りと自然な甘さの中に、深いこくを感じます。酸味少なめで、甘さと苦みのバランスが絶妙ですね。後味にちょっぴり残る苦味がすっきりとしていてとても美味しいです。

店主：ありがとうございます。もう一つの「グランパブレンド」は、父がお店を始める時に作ったブレンドの豆の配合と焙煎度合いをもとに、岩田屋さんにご相談させていただいて完成したブレンドです。

取材班：こちらはしっかりとした苦味があり、ほどよい渋みに心地よい酸味が重なって、とても奥深い味わいです。

店主：ありがとうございます。両親の頃からのお客様にはイタリアンパスタとこちらのグランパブレンドをセットで召し上がる方が多いですね。

King now
もっと詳しい内容はこちら



先代の味をもう一度。人の縁が紡ぐ温かな喫茶店

Cafe Italia 2nd



(左から) 入口の様子 / イチゴのアイス / イチゴのレアチーズムース / 人々の縁とストーリーが詰まった居心地の良い喫茶空間 / 先代の頃から使っているコーヒー缶 / ピザトーストとイツカブレンド

1. 先代と現店主の合作！絶品「ピザトースト」

Cafe Italia 2nd で不動の1番人気を誇るのは、先代から受け継いだ「イタリアンパスタ」だ。しかし今回、「ピザトースト」を注文した。だが、これが結果として大正解。このピザトーストこそ、店主様と故店主様の想いが詰まった「合作」とも呼べる絶品だったのだ。

取材班：このピザトースト、パンがフワフワで、トマトの感じがすごく良いですね！あと、チーズも美味しいです。

店主：ありがとうございます。うちの一押しは「イタリアンパスタ」なのですが、親がやっていた頃からの定番メニューで、その特製ソースを使ったのがこのピザトーストなんです。

取材班：ご両親がレシピを作ったソースなんですね！

店主：はい。ミックスベジタブルが入ったミートソースっていうのは少し珍しいと思うのですが、このソースを使っているのが美味しいと言っていただけます。

取材班：ソースのトマトの美味しさと、たっぷりと乗ったチーズの塩味（えんみ）、そして深いコクの相性が抜群です。先代の味と今の店主さんの丁寧な調理が合わさった、まさに合作ですね。



「こうしゅうカフェ巡り」って？

山梨県甲州市にある学習塾、晟州塾（せいしゅうじゅく）主催のカフェスタンプラリー。甲州市にあるカフェが対象であり、ここではスタンプラリーに上がった6店のカフェの記事を掲載しています。それぞれのお店が持つおすすめメニューや雰囲気、店主さんの人柄やカフェに込めている想いが伝わるような記事にしています。ぜひご一読ください。



朝 7:00 からの開店！日々の生活を彩る ramp coffee & roastery

マニアでなくても、一日の始まりに美味しいコーヒーを楽しみたい。
そんな思いから、甲州市塩山の「ramp COFFEE&ROASTERY」は朝 7:00 から営業している。
深煎り・浅煎りの多彩な選択肢と、サイフォン式コーヒーで日常を豊かにしてくれるお店を訪れた。

1. 見ていて楽しくなる、サイフォン式の淹れ方

ramp で提供されるコーヒーは、ハンドドリップではなく「サイフォン」で抽出される。お湯が下から上へと上がり、フラスコが赤く光る様子は見ていて飽きない。浅煎り・深煎りそれぞれ4種類ほどの豆が用意されており、気分に合わせて選ぶことができる。

取材班：サイフォンで淹れるコーヒーの特徴はどのようなどころにあるのでしょうか？

店主：サイフォンの特徴の一つとして、香りが強く出るといことがあります。お湯が上に溜まり、そこに粉を入れて抽出するので、ハンドドリップよりもお湯に粉が触れている面積と時間が長いんです。

店主：そのため香りが強く出ることと、コーヒー豆自体のポテンシャルを引き出してくれるのが一番の違いですね。

取材班：(実際にコーヒーを飲んで) 苦味の前に香りがグワッと来ますね！冷めてからも風味が変わってとても美味しいです。

店主：ありがとうございます。車の中で飲んでいただいて、空になったカップをそのまま置いておくと、夕方になっても車の中に香りが充満しているとよく聞きます。サイフォンという抽出方法で、さっぱり飲めるというのも一つの特徴ですね。

(左から) 元桃の選果場をリフォームしたアメリカンな装飾 / 農家直営だからこそ実現できる贅沢な「削りイチゴ」/ とよりのビニールハウス内のいちご / 店内の様子 / 臭みがなく旨味が詰まった鹿肉のジビエバーガー

2. イチゴ農家だからこそ！果実感の詰まった削りイチゴ

農園直営だからこそ実現できる贅沢なスイーツ。テーブルに置いておくだけでも甘酸っぱい香りが漂うほど香り高い完熟イチゴを削った逸品だ。しっかりと果肉感があり、甘さもめっちゃある、イチゴ本来の魅力がこれでもかと詰まっている。

取材班：こちらの「削りイチゴ」、酸味と甘みのバランスが最高ですね。他のお店だと練乳でごまかして甘くしていることも多いですが、これはイチゴ本来の美味しさをしっかりと味わえます。

店主：うちで採れた完熟のイチゴを削っているからです。農家だからフルーツを原価で仕入れられるのがうちの強みです。新鮮で美味しいものを自信を持ってお客さんに届けることができます。

取材班：上に乗っているソフトクリームも、すごく濃厚で美味しいです！

店主：ソフトクリームにもこだわっています。既製品で済ませるのではなく、専用の機械を導入してちゃんとしたソフトクリームを出しているんです。美味しいものは1回食べると忘れられないし、また食べたいと思ってもらえますからね。中途半端なものを出しません。

King now
もっと詳しい内容はこちら





農家直営の絶品メニュー！ The little Bee

(左から) 電熱式ヒーターがよく映えるサイフォン / 装飾品が映える壁 / 店主の伊藤恒さん / lamp と ramp がかかっているという多様なランプ / インダストリアルな印象を受ける観葉植物 / 土間になっている床 / 可愛いスタンプのカップ

1960年代のアメリカを感じさせるお洒落な空間。元々桃の選果場だった建物をリフォームし、アメリカンな装飾が施された店内では、農家直営の絶品フルーツスイーツやジビエを使った本格ハンバーガーが楽しめる。KIMIOTO now 編集部が、店主さんの農業やお店づくりへの熱意を取材した。

1. 新鮮な野菜と力強いパティが魅力のリトルビーバーガー

大人気のハンバーガーについて。お店のメニューには、「自分が好きなもの、本当に美味しいと思うものを提供する」という店主さんの並々ならぬこだわりが詰まっていた。

取材班: 赤いプレートに乗ったこちらの「リトルビーバーガー」、ポテトも付いてボリューム満点ですね！**お肉の旨味がぎゅっと詰まっていますごく美味しいです。**レタスやトマト、たまねぎなどの新鮮な野菜と、チーズのバランスも最高です。

店主: 実はこのお肉、ビーフではなく鹿肉を使ったジビエバーガーなんです。

取材班: えっ、そうなんですか！？全然臭みがなくて、牛の持っている雑味みたいなものが一切ないですね。コクとうまさがギュッと詰まっている感じがして、美味すぎて衝撃です。

店主: パティーはジビエ加工場で作ってもらっていて、しっかり処理されているから臭みがないんですよ。変な処理をしたジビエは美味しくないですが、ちゃんとしたものは牛よりも美味しいんです。

2. 朝だからこそ一杯 500 円の彩りを

本格的な自家焙煎コーヒーでありながら、価格は1杯500円。そして朝早くからお店を開けているのには、店主のある思いがあった。

取材班: 朝早くから開店されていますが、お客さんにどういった朝を迎えてほしいなどの思いはありますか？

店主: 朝のコーヒーでスイッチを切り替えたいと思っています。車での移動中に飲めると嬉しいです。コーヒーは特別だけど、日常的な存在だと感じます。朝の美味しいコーヒーで「今日も頑張ろう」と心温まる瞬間を提供し、QOL向上をお手伝いしたいです。

取材班: 1杯500円というのも、本格的なコーヒーとしてはかなりお安い価格設定ですね。

店主: はい、コーヒーを日常的に楽しんでもらえるよう価格を下げています。豆の値上がりはありますが、昔の「ワンコイン」のイメージを大切にしたいです。実は、15時に閉めるのは2歳の息子を迎えに行くためなんです(笑)。



地元と海外が交差するカフェ 「OZO COFFEE & WINE STAND」

高品質なスペシャルティコーヒー、こだわりの手作りスイーツ、自家栽培のメディカルハーブ、そして何より、地元の人と移住者が分け隔てなく集う温かいコミュニティ。今回は、単なる飲食店という枠を超え、地域の「癒しのハブ」となっている唯一無二のカフェの裏側に迫った。



(左から) 各国のステッカーが貼られたワインセラー / 浅煎りペルーのコーヒー / 店主の三浦沙羅さん / 異邦の雰囲気漂う白と青のキッチン / 日本2位の実力を持つ店主による美しいラテアート / お子様連れのお客さん向けのスペース

1. 楽しむフラットホワイト、楽しいラテアート

フラットホワイトとはオーストラリア式のカフェラテで、コーヒーとミルクの比率が1:3。運ばれたカップには美しいラテアートが。

実はフラットホワイトには、オーストラリアの「BONSOY (ボンソイ)」が使われており、コーヒーとの相性が抜群で、その滑らかさ忘れがたい。

取材班: ラテアート、信じられないくらい綺麗ですね。

店主: ありがとうございます!実は、ラテアートで日本2位になったことがあります。牛乳が飲めない方にも「見て楽しい、飲んで美味しい」体験を提供したくて頑張っています。

取材班: お客様の選択肢を増やすために技術を磨かれているのですね。海外のお客様も多いのですか?

店主: そうですね。うちは半分近くが海外の方という日もあります。外国人の方はアレルギーなどをチェックする意識が高く、牛乳を飲まない方も多くですし、イスラム教など宗教的な理由で飲まない方もいらっしゃいます。そういった方々にも安心して楽しんでもらえるようにしています。

2. 手作りスイーツで心身を癒やすプリンアラモード

「184の珈琲」では、心身をリラックスさせるメニューが豊富。心地よい音楽を聴きながら、手作りスイーツを楽しめば、疲れも吹き飛ぶ。

取材班: 自家製スイーツも絶品ですね。プリンアラモードはまるやかで絶品です!

店主: 旬の果物を使った限定メニューもお楽しみください。スイーツ目的のお客様も多く、「ここでデザートを楽しめるようになった」と喜ぶ常連さんもいます。

取材班: レコードの音色を楽しみながら、手作りのスイーツでリラックス最高です。

店主: レコードはお客様が自由に流せるので、常連さんが好きな曲を持参することもあります。音楽が流れると店の雰囲気が一変し、皆さんゆっくり過ごされるんですよ。

King now
もっと詳しい内容はこちら



五感で味わう究極の癒し空間、 甲州市の古民家カフェ 184 の珈琲

最初に選んだのはキャロットケーキとソイミルクのフラットホワイト。青と白のダイニングキッチンに、各国のステッカーが貼られたワインセラー。ここは塩山の異邦のカフェ「OZO coffee & wine stand」。



(左から) 地元の人と移住者が集う温かな古民家の外観 / 店主さんが彫ったという仏像 / 書き込まれたメニュー表 / 自家製プリンアラモード / お客さんが自由に選んで流せる懐かしのレコード / 弱火でじっくり旨味を引き出したスペシャルティコーヒー

1. 「冷めてからが本番」？ 徹底的にこだわり抜かれたスペシャルティコーヒー

メニューにはケニアやマンデリン、コロンビアなどコーヒー好きにはたまらない選択肢が揃うが、この店の魅力は豆の種類だけに留まらない。抽出法や器、温度変化など、コーヒーの真の力を引き出す工夫が満載だ。

取材班：このコーヒーはまるやかで甘い後味ですね。渋みやえぐみがありません。

店主：豆のグレードが高く、品評会で85点以上の「スペシャルティコーヒー」を提供しています。弱火でじっくり抽出することで、旨味を引き出され、柔らかな味わいが残ります。

取材班：「飲み比べセット」でインドネシア（カモジャン）とブラジルをいただいたのですが、インドネシアは酸味がほどよくて後味が甘く、一気にリラックスして落ち着く味わいでした。

店主：カモジャンはハチミツやナッツのような柔らかい甘みがあって、香りも長く続くのが特徴です。コーヒーの器にもこだわっていて、これは「香酒盃（こうしゅはい）」という焼酎用のカップなんですよ。香りが2倍に感じられる作りになっています。

取材班：ブラジルの方は、さらに香りが甘くてびっくりしました！酸味がなく、バナナのような完熟感があって、甘さがずっと口の中に漂い続けています。

2. コーヒー豆自体の果実感、ボタニカルな浅煎り一杯

メニューを見ると、驚くことに「深煎り」がない。店主によれば、コーヒーは本来フルーツであり、その農園ごとの果実味を楽しむための飲み物なのだという。

取材班：このペルーのコーヒー、最初に来る酸味がすごく爽やかで、後味がまるでお茶のようです。

店主：そうですね、ボタニカルな印象で、コーヒーの苦味は果実のようなもの。コーヒーは実はフルーツの「種」で、昔は深く焼いていましたが、今は鮮度が高いものがすぐ届きます。今の時代、豆を黒く焼く必要はないので、浅煎りのみ扱っています。

取材班：コーヒーが苦手な人でも、これなら飲めるといえる人多そうですね。

店主：ええ、フルーツの味がすごくするので、衝撃を受けるといいます。「コーヒーってフルーツだ」と実感してもらえる一杯だと思います。

Key now
もっと詳しい内容はこちら





季節の野菜や果物を生かした定食&スイーツ！ 地域の憩いの場、福生里テラスに行ってみた

姉妹で運営するカフェ「福生里テラス」では、料理、パン、スイーツともに地元の旬の食材を活かしたメニューが魅力。今回は、素材を活かしたスイーツとこだわりのコーヒーについてお話を伺った。

1. フルーツの旨味を凝縮！素材をふんだんに使う手作りスイーツ

福生里テラスのスイーツは、贅沢なフルーツ使いが魅力。季節の果物を活かしたケーキが並び、その中で特に「**金柑のパウンドケーキ**」が際立つ。

取材班：この金柑のパウンドケーキ、甘さとシロップの風味が絶妙で美味しいですね！金柑が主役なのが珍しいです。

店主さん：ありがとうございます。生地に金柑のシロップを練り込んで、全体に味が広がるようにしています。皮のピューレも活躍しています。

取材班：フルーツの味がしっかりと感じられます。

店主さん：うちのこだわりは「**素材をケチらないこと**」なんです。たっぷり使って、「本当にこのフルーツが入っているな」と思ってもらえるように心がけています。作ってみて味が薄いと思ったら、次回はもっとたくさん入れちゃいます（笑）。

金柑は丸ごと食べられますが、普段あまり食べる機会がない方も多いですね。でも、特有の味があって美味しいので、ぜひ味わっていただきたいと思っています。

2. スイーツや食事を惹き立てる、計算されたコーヒー

スイーツと共に提供されるコーヒーにも、福生里テラスならではの詰まっています。今回は特別に、メニューには載っていない試作中のアイスクリームと共にいただきました。

取材班：こちらのアイスクリーム、すごく綺麗ですね！

店主さん：まだ試作でメニューには載せていないんですが、「**リンゴのアイスクリーム**」です。中には王林をレモン煮にしたものが入っていて、上から綺麗な紅玉のコーティングをかけているんです。

取材班：甘酸っぱくて絶品です！そして、一緒にいただいたコーヒーも、苦味や酸味が少なくゴクゴク飲めるスッキリとした味わいですね。

店主さん：そうなんです。うちのコーヒーはブラジルとタンザニアのブレンドで、主役ではなく、料理やお菓子を引き立てる飲みやすさを重視しています。ご飯の後でもスッと飲めるコーヒーを目指し、一杯ずつ丁寧にドリップしています。

King now
もっと詳しい内容はこちら

