

## 第4弾：珈琲自家焙煎処 羅志久（令和5年9月21日取材）

---

隠れ家的なコーヒー店。約30種類のコーヒー豆が並び、その場で焙煎した淹れたてコーヒーを楽しめます。

【店舗名】 珈琲自家焙煎処 羅志久（らしく）

【住所】 足立区江北七丁目23番4号

【電話】 03-5647-9187

【Instagram】 <https://www.instagram.com/aodango3kyodai/?hl=ja>（外部サイトへリンク）



### 住宅街に溶け込んだこだわりのコーヒー店

---

こぢんまりした店内に入ると、コーヒーの香りと焙煎の音とともに店主の青柳さんが優しく迎えてくれます。

青柳さんにはお子様が三人。真ん中のお子さんが将来パン屋さんになりたいと言ったことをきっかけに、「パンに合うのはコーヒーだね」と羅志久を始めたとのこと。

お店にはポピュラーなものからちょっと珍しいものまで約30種類の生豆が並び、青柳さんがその場で好みに合わせて焙煎してくれたものを購入できます。お店で「焙煎したて・挽きたて・淹れたて」のコーヒーを楽しむこともでき、コーヒー好きにはたまらないですね♪



## 袋や容器の持参は大歓迎！

---

「豆の持ち帰りには、ぜひ容器の持参を！」と笑顔で話す青柳さん。取材中に来店されたお客様も、自宅から持ってきたびんに購入した豆を詰めてもらっていました。

また、「お客様から家にある不要な手提げ袋を提供してもらって、リユース袋 OK なお客様への販売時に使用する」という取り組みもされているとのこと。コーヒーを楽しみながら、なるべくごみを減らしたいという青柳さんの優しい思いが込められているなあと感じました。

## 今後の目標～コーヒーならここというお店に～

---

お店を開いた当初に目指していたのは、「地元で根差した知る人ぞ知るお店」。それが今では近所の方から口コミで評判が広がって、都外からお客様がいらっしゃることもあるそうです。今後はもっと多くの方に羅志久を知ってもらって、「コーヒーならここ」というお店になりたいと語っていらっしゃいました。



## 取材後記

---

「羅志久」という店名には、「私らしく」という願いが込められているそうです。こだわりのたくさん詰まったお店で、とても落ち着ける空間だなあと感じました。コーヒーの香りに包まれて青柳さんとの会話を楽しみながら過ごす時間は、ほっとできる癒しのひとときとなりそうです。ご来店の際は、袋やびんを忘れずに！