

TERMINAL

7/30★OPEN

今治港は島々やその先に広がる本州への入口でした。交通の拠点としての役割を終えた今もたくさんの情報や人々が行き交うような「賑やかな場所」であってほしいと思っています。この場所で今治の皆さんが世界に向かって夢を描いたり、世界中からいろいろな情報を仕入れたりできるように国際港のムードで「TERMINAL」という名前をつけました。インターネットでは得られない生の「出会い」が生まれる場所になって欲しいと心から願っています。

BEER TERRACE



TERMINAL 02

ビアテラス・ターミナル02

みなと交流センター4階

TEL 0898-35-2739

Lunch/11:00~14:30(orderstop14:30)

Dinner/17:00~22:00(orderstop21:30)

地中海料理とクラフトビールの世界

梅錦ヴァイツェン(愛媛)

COEDO・瑠璃・Ruri(埼玉)

よなよなエール(長野)

金鬼ベルエール(北海道)

伊勢角屋ベルエール(三重)

沼津ラガー(静岡)

ネストホワイトエール(茨城)



渡邊文雄(わたなべふみお)

今治市出身。稼業は老舗のタオル会社。都内の大学を卒業後、渡米。アメリカのブリュワリー巡りに夢中になり、クラフトビールを飲みアメリカを横断する。飲んだビールは300種類以上。近年、日本のクラフトビールにも興味を持ち、都内を中心にビールバー巡りをしている。

COFFEE STAND



TERMINAL 01

コーヒースタンド・ターミナル01

みなと交流センター1階

TEL 0898-35-2139

Open/8:00~20:00

コーヒーと本の世界



藤山 健(ふじやまたけし)

2001年にエスプレッソバーやカフェラテの専門店を松山市に2店舗出店。カフェで人と人をつなぎ、人と街をつなぐ空間などを展開。農林水産省 6次産業化プランナー・学校法人愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校、愛媛コミュニケーションブライダル専門学校 非常勤講師。

- ① 当店のブレンド豆はコーヒー鑑定士の藤山氏とともに、世界中の厳選された農園から仕入れたものです。
- ② ハンドドリップとエスプレッソは焙煎してから2週間以内の豆を使用し、お客様に提供しております。
- ③ 季節に合わせて世界中のコーヒー豆を楽しんでもらえるように展開します。

ブラジルの農園

セラード地区のダテラ農園

標高:1000m~1100m。

収穫から輸出までほぼ全ての工程を一貫して農園内で行っています。農園内にGPSで細かい区画に分けて管理したり、肥料散布や収穫を誰がいつ行ったかを管理するシステムを導入したりと、とにかく先進的な農園です。安定した香味を作る技術に優れた農園です。

グアテマラの農園

サンマルコス地区のヌエバグラナダ農園

標高:1400m~1500m。

メキシコとグアテマラの国境となっている山間部に農園があります。傾斜の厳しい場所にコーヒーの木々は植わっており、日当たりだけではなく、風通し、水はけも非常に良い環境下で栽培されています。

コロンビアの農園

メサデサントス農園

標高1600m

USDA オーガニック、パードフレンドリー、JASなどの認証を受けている優良農園で、コロンビア国内で森林保護、良質のコーヒーの栽培等の面から「理想の農園」として評価を受けています。シェイドグロウン(日陰栽培)の豆を配合したブレンドを使用しています。

本の世界

一番思ったのはこの本棚の本が自分の好きを見つける「出発点」になれるということ。誰かの何かをたまたま好きや、わけもなく熱くなってしまう、そういう気持ちのかけらが詰まっている本を集めました。人それぞれ、同じ本を手にしても、ぴったりと自分の心に当てはまるとは限りません。誰かの好きを受けとって、自分の中にある何かと響かせながら本を読んでもらえたら嬉しいです。



水谷 渚子(みずたになぎこ)

東京・中目黒にて松浦弥太郎氏(「暮らしの手帖」前編集長)が手がけている本屋「COW BOOKS」に8年間スタッフとして携わる。接客の他、主にトークイベントなどの企画、SNSでの情報発信を担当。

店舗プロデュース

矢内原充志(やいほらみつし)

今治市出身。桑沢デザイン研究所卒業。1997年~2011年国際的に活躍するパフォーマンスアート・グループ「ニプロール」のアートディレクター・衣装担当として活動。衣装家として海外を中心に活動しながら、国内では様々なプロジェクトのアートディレクションを手がけている。有限会社スタジオニプロール代表取締役。桑沢デザイン研究所講師。

