



創業15周年。

2023年2月、記念すべきONSAYA15周年となりました。2008年“かもや洋装店”跡地で産声をあげて早15年かあとしみじみです。あの時はリーマンショックの年で今なお向かい風しか吹きませんがこれからも頑張ります!そして感謝を込めて創業祭やります!!



実がなる。

買うのが楽しくなる!? 珈琲豆のポイントカードを改めてご紹介。貯まりやすくそして使いやすい! 実がなるポイントカードぜひご利用ください。



新着珈琲豆情報

2月は2種類の豆が登場いたします!

- Rwanda Shyira
- 15th anniversary Blend



こだわりスイーツの素。

ONSAYA自慢のスイーツたち。そんなスイーツの原材料のこだわりをご紹介します。これを読んで安心してONSAYAのスイーツをお楽しみください♪



実がなる。

オンサヤコーヒー実店舗で珈琲豆をお買い求めの方にお配りしているポイントカードのご案内。勿論、デザインを担当して下さったのはデザイナーユニット“COCHAE”の軸原さん。枝の別れたコーヒーノキにオンサヤマークの実を付けていくニュースタイルのポイントカードです。オンサヤで珈琲豆を買うのが楽しくなりますね。

〈内容〉

“来店ご購入で実を1つ”、実が5つ貯まると“オンサヤの全商品(カフェも)で使える300円チケット”になります。
※来店し、珈琲豆を200グラム以上購入された場合に限りです。

オンサヤでコーヒーの実を貯めて、ご自宅でも楽しくコーヒーライフを満喫しましょう!

奉還町、15周年。

2023年(令和5年)の2月でオンサヤコーヒーは創業(現・奉還町本店のOPEN)から15周年を迎え、16年目へ突入します。OPENして15年間続けてこれましたこと、お客様をはじめ取引業者様、従業員のみなさん、関係者の皆様深く感謝致します。決して平坦な道のりではありませんでしたが、紆余曲折ながらも、皆様の「美味しかったよ」という温かいお言葉や、素敵な笑顔に支えられてきました。2020年からの新型コロナウイルスの影響で苦しい時もありましたが、皆様の言葉や笑顔をふと思い浮かべると、何とか踏ん張ることができました。本当に本当に感謝申し上げます。これから更にいい店にすべく努力してまいりますので

今後ともONSA YA COFFEEを何卒宜しくお願い申し上げます。



2008年02月29日 岡山の西口奉還町商店街の「かもや洋装店」の跡地にて1号店をOPEN。屋号はcafe onsayaya

2009年 自家焙煎開始。初めは500グラムしか焙煎できない機械を使用。

2010年 アメリカ製DIEDRICHの焙煎機を導入し、本格的に焙煎を開始。

2013年02月15日 岡山市問屋町に2号店をOPEN。この時からONSA YA COFFEEに屋号を変更。

2014年05月10日 岡山大学病院付属の岡山大学鹿田キャンパスに3号店をOPEN。

2015年10月02日 個人商店から「株式会社音茶屋」に変更。

2016年09月10日 津山市に4号店OPEN。

2017年04月01日 岡山市表町商店街に5店舗目OPEN。

2020年02月 津山店閉店。

創業祭開催。

2/23-26

全店で開催いたします。



オンサヤコーヒー15周年 創業祭

2月28日にオンサヤコーヒーは創業15周年を迎えます！
長年のご愛顧に感謝を込めて、2/23(木)～2/26(日)の4日間「オンサヤコーヒー創業祭」を開催いたします。

直営店、オンラインショップにてコーヒー豆と器具を特別価格で販売いたします。この機会にぜひオンサヤのコーヒーをご自宅でお楽しみくださいませ。

きっと毎日の生活がちょっぴり楽しくなりますよ♪

COFFEE BAG 1個プレゼント券



お湯を注ぐだけ！
簡単に美味しい
コーヒーが楽しめる♪
キャンペーンは
終了いたしました。

アンケート

ご来店回数に○をつけてください。
はじめて / 2～4回 / 5回以上

開催日時 | 2023年2月23日(木)0:00～2月26日(日)23:59まで

※直営店は各日11:00～18:00まで

開催店舗 | 全直営店・オンラインショップ

内容 | コーヒー豆 **20%OFF**
器具(一部) **30%OFF**

※器具は奉還町店、オンラインショップのみの開催となります。
※イエメン ガーリブ 50g/コーヒーバッグ/ギフトセット/フードは対象外となります。
※期間中はボリュームディスカウントは行っておりません。

←プレゼント券下部のアンケートにご回答のうえ、
お店に券をご持参いただいた方にはもれなく…

「COFFEE BAG」を1個プレゼント!!

※直接お持ちいただいた方に限ります。

※おひとり様1回限りのプレゼントになります。

今月の新着コーヒー豆たち。

RWANDA ShyiraCWS

ルワンダ シーラウォッシュド

2/1
sales



「甘みのある柑橘の酸味が弾ける浅煎り」

Cupcomm シトラスティー 明るい酸味と甘さ ジューシー

久々のルワンダ。品質の向上に正直驚いています。こんなにジューシーで美味しかった?な感じです。クリーンで明るいフレーバーと酸味、そしてホールドする甘み。品質の高さを感じる1杯です。ぜひスペシャルティの浅煎りの醍醐味をお楽しみくださいませ。焙煎は極浅煎りです!

200g 1,620yen

2/16
sales

15th anniversary Blend

15周年アニバーサリーブレンド

「奉還町をイメージした中深煎り」

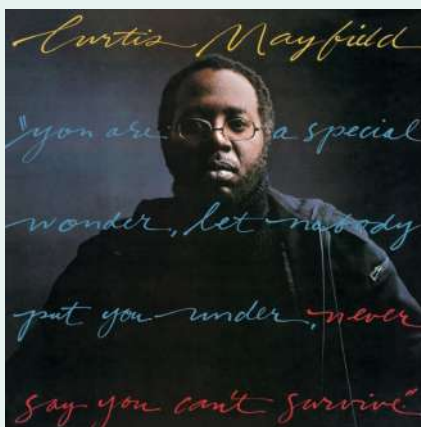
Cupcomm ハードボイルド、人情味、商店街香

奉還町で産声をあげてはや15年。美味しいコーヒーと美味しい空間を提供し、お客様の日常をちょっぴり楽しくをモットーにここまで続けてこれましたこと深く感謝いたします。奉還町はリアル昭和を感じる唯一な場所。そんな奉還町に相応しい懐かしくも“今”を感じるモダンさを加えた中深煎りに仕上げました。これを飲んで懐かしいあの“ひととき”に思いを馳せる。そんなシーンを思い浮かべて。

200g 1,620yen



Good Coffee & Good Sounds For Feb EDITOR'S NOTE BY LITTLE AZUMA



18歳の頃にバイト先の先輩の影響で“ソウルミュージック”にハマることになったのだが、そんな真冬に“カーティスメイフィールド”率いる“インプレッションズ”を聴き始めたので、僕の真冬の音楽はスウィートなソウルミュージックでキマリである。とにかく真冬なのにスウィートであったかい気持ちにさせてくれるのが最高だ(笑)

本作は1977年発売とカーティスソロ時代のメロな作品で、1曲目の「show me love」からスウィート感爆発でうっとり。もちろんフ

アンキー時代のパンチはないが(superflyなど)カーティスのメロは100%楽しめる内容である。40歳も半ばの私にとっては今一番ハマれるカーティスソロアルバムである。あ、でもやっぱり「people get ready」も聴きたいな…。さて、どんな珈琲が合うか…。甘〜い浅煎りのコーヒー、エチオピアやコスタリカがいいかな〜と思うのだが、ふとハウスブレンドもいいなと思う。バイト先の先輩といつも飲んでいたU〇〇の特選ブレンドがふと頭をよぎったからかな。

こだわりスイーツの素。

ONSAYAこだわりのケーキたちは問屋町店のケーキ室で製作しています。ワッフルは各店で生地を作っております。今回はケーキやワッフルの素となる原材料にフォーカスしてお伝えいたします。実は・・・ONSAYAで使用する食材はどれもこれもこだわっています！なぜなら食材が良いと美味しいからです(笑) 特に後味が自然で優しい味で締め括られます。では紹介してまいります。

生産者の皆さまいつもありがとうございます！

在来品種 もみじたまご

海外の品種がほとんどの現在、日本固有の在来品種“もみじ”の卵です。嫌な生臭さもなくナチュラルな味でとても美味しい卵で、実はあの“美味しんぼ”に究極の卵として紹介されたというびっくりな卵でございます。

これすごいですよね！美作の織田さんの作るスペシャルな卵でケーキやワッフルを焼いております。



権藤光男さんの対馬の藻塩

権藤光男さんのつくる藻塩は海水だけではなく、アラメ・昆布・ひじきといった対馬で穫れた3種類の海藻のエキスも含まれています。海藻は芯からエキスを取り出すために、なんと1日かかりで弱火でじっくり炊き上げているそうです！

そのため粒も大きく海藻由来の色が濃くなっているんですね。オンサヤではキャロットケーキや焼き菓子などに使用しています。



STAFFイチオシのメニューと席。

奉還町店2Fの窓際の隅にある小さな席。ここでメープルシロップをたっぷりかけた自家製バターのプレーンワッフルに少し深煎りのコーヒー(おすすめは東ティモール)を合わせるのがご褒美の時間です。隅っこの席なので集中して読書や作業ができたり2F席全体をゆったり見渡せるのも好き。飽きてきたら商店街を歩き交う人たちをぼーっと眺められるのも楽しいひとときです。少しの時間でも息抜きした～という気分になれますよ。



あずまの蘊蓄珈琲談 膨らみの嘘

珈琲をドリッップする時、美味しい珈琲はモコモコと膨らむと思われているかもしれませんが、ハッキリ言います。それは間違っています(笑)

膨らむ理由。それはコーヒーの豆の内部にある炭酸ガスが放出されるからです。それが日が経つにつれてガスが抜けていき膨らまなくなっていくか！と思われたあなた。そうでももちろん新鮮な証拠ではありません。しかしそれと美味しいが同じではありません。

浅煎りの珈琲を購入された場合、元々豆内部の膨張は少なく炭酸ガスがあまり発生しておりません。ですので浅煎りの珈琲をドリッップすると膨らまない！と思われるのですが、だからダメでは全くなくてそれが「普通」なのです。逆に深煎りの珈琲ならそれが全く美味しくなくとも焙煎して間がなければどんな珈琲でも膨らみます。深煎りの珈琲で膨らまないなら、焙煎から少し日が経っていることになりませんが、それでもイコール美味しくない訳ではありません。みなさんただ膨らむから美味しいとは思わないようにお気を付けくださいませ。膨らむとテンション上がるのは間違いないですけどね！(笑)

文 あずま



店舗案内

奉還町本店

〒700-0026 岡山市北区奉還町2-9-1
駐車場：なし
営業時間：11:00～18:00 年中無休
電話：086-252-1103

問屋町店

〒700-0977 岡山市北区問屋町
9番地101タイルビル1F
駐車場：10台
営業時間：11:00～18:00 年中無休
電話：086-259-1675

表町店

〒700-0822 岡山市北区表町1-9-57
駐車場：なし
営業時間：11:00～18:00 年中無休
電話：086-230-3018

オンラインショップ

