

2025

4

淡路町を、神田を、
もっと楽しいまちに。

F A B

【ファブ】

FREE AWAJI BOOK 8890

シドニー発・話題のカフェが
ワテラスコモンにオープン！

Single O

SPECIAL INTERVIEW

山本 西

Single O Japan 代表



04

オーストラリア・シドニー発
スペシャルティコーヒーロスター

Single O KANDA AWAJI

4月下旬(予定) ワテラスコモンにオープン

SPECIAL INTERVIEW

山本 酉 (Single O Japan 代表)

10

MAP

遊ぶ×食べる で最高の一日を
ワテラス広場イベント 近隣人気グルメめぐり

CONTENTS

12 ワテラスに来たなら ちょっと足をのばして
編集部超厳選・神田の外さない 至高のグルメ7選

編集○橋口 丈
表紙写真○小林 玲
裏表紙イラスト○川目七生

写真は、Single O RYOGOKU ROASTWORKS/CAFE でのカップリングの様子です。



文〇弓橋紗耶 校正〇箱山康子 写真〇小林玲

一杯のコーヒーが人と街をつなぐ——
「Single O」が描く、新しいコミュニティの形

有名店で働くなんて、初めからコーヒーに興味を持っていたのですか？

過程（トレーサビリティ）を重視し、生産者との直接取引や、品質に応じた正当な利益を守る取り組みが行われているコーヒーのことです。

「サードウェーブ」というのは、豆の産地や生産過程（トレーサビリティ）を重視し、生産者との直接取引や、品質に応じた正当な利益を守る取り組みが行われているコーヒーのことです。

Single O Japan 代表

山本 酉 Yu Yamamoto

山本さんは以前、不動産関係の会社でサラリーマンをしていたそうですが、コーヒーの世界に入られた経緯を教えてください。

26歳の時、妻に「世界一周旅行をしない？」と誘われたんです。私も「20代のうちにできることをやりたい」と思っていたので、会社を辞めて2人で旅に出ました。でも、途中で資金不足になってしまっ……。事前にワーキングホリデービザを取得していたこともあり、オーストラリアへ向かい、仕事を探しました。しばらくして、求人サイトで見つけたシドニーの「Single O」で雇ってもらったのが、そもその始まりだったんです。

現地では「Single O」は有名店だそうですね？

はい。同店では、創業当初から農場や生産者、品種や精製方法などの単位で一銘柄とされる、「シングルオリジン」のコーヒーを取り扱っています。さらに、それまでの大量生産・消費が重視された「ファーストウェーブ」、スターバックスなどの高品質なコーヒーを求めるようになった「セカンドウェーブ」とも違う、「サードウェーブ」コーヒーの草分け的な存在としても知られているんです。「サードウェーブ」というのは、豆の産地や生産過程（トレーサビリティ）を重視し、生産者との直接取引や、品質に応じた正当な利益を守る取り組みが行われているコーヒーのことです。



コーヒー通の間で高い評価を得ている、オーストラリア・シドニー発のスペシャルティコーヒーショップ「Single O（シングルオー）」。国内で两国・浜町・渋谷の3店舗を展開する同店が、2025年4月下旬（予定）に「ワテラスコモン3F」にオープンします。「カフェは地域のコミュニティハブ」と語るのは、代表の山本酉（ゆう）さん。コーヒーとの出会いから現在に至るまでの道のり、さらには同店のこだわりや「ワテラス」での新たな挑戦について、お話を伺いました。

オーストラリア・シドニー発
スペシャルティコーヒーロースター

シングル オー
Single O
KANDA AWAJI



0
SINGLE O

ワテラスコモンに
4月下旬（予定）オープン



Single O KANDA AWAJI
営業時間
平日 8:00~21:00
土日祝 9:00~18:00

※写真は、Single Oの代名詞ともいえる「コーヒーオンタップ」(RYOGOKU ROASTWORKS/CAFE)。



写真(下段2枚): Single O 提供。写真(右)は、Single O 創業者の Dion と Emma の Cohen 夫婦。

いいえ、単なる偶然なんです(笑)。当時はそんなことは全然知らず、単純な皿洗いのアルバイトとして入りました。オーストラリアでは朝、カフェでコーヒーを飲んだり、テイクアウトして職場に持って行ったりするのが当たり前で、朝活中のロードバイクの集団が、一斉に立ち寄ることもあり。ひっきりなしにお客様が来るので、おかげで、毎日8時間くらい皿洗いをしていました(笑)。

しばらくして、まかないで飲んだエスプレッソが、衝撃を受けるほどおいしかったんですね。自分が知っているコーヒーとはまるで次元が違ったので、「この味を日本でも広めたい」と思うようになりました。また、オーストラリアのカフェはコーヒーだけでなく、食事にもこだわっていて、「このスタイルならもっと色んな人がカフェに来るんじゃないか?」とビジネスとしての可能性も感じました。もともとコーヒーの知識はゼロでしたが、本腰を入れて学ぼうとキッチン業務に入らせてもらったり、

「新鮮なコーヒー豆を最高の状態で提供するためには、日本で焙煎するところから始めなければダメだ」と言われました。そこで今度は、焙煎と品質管理を学ぶために、さまざまな国へ買い付けに行っている「Single O」の上司のもとで、トレーニングが始まったんです。それと同時に、スポンサービザ(就労目的で滞在するためのビザ)を取得するため、規定の試験に合格できるよう、本格的に英語の勉強も始めました。でも私、実はあまり英語が得意じゃなかったんです……。朝4時頃に起きて仕事をして、夕方3時から4時間は学校で授業を受けて、帰宅後は0時まで復習。なかなか試験に合格できなかったため、病気になるんじゃないかっていうくらい、毎日勉強していましたね。

では、いつ頃からコーヒーに魅力を感じるようになったのでしょうか?

それはかなりハードな生活でしたね……。
最終的には10回目でなんとか合格できました

たが、コーヒーの修行より試験の方が苦勞しました(笑)。焙煎の技術はというと、初めは全然感覚が掴めなかったのですが、3年半の勉強でわずかな味の違いを感じられるようになり、自信を持つようになりました。その結果、創業者から「『Single O』を日本へ上陸させていい」と承諾を得られたんです。

念願がなって、2014年に焙煎所を立ち上げましたが、両国という場所を選んだ理由は、何かあったんですか?

設備の関係から、焙煎所には高い天井が必要でした。両国がある東京の東側は、木材を置く木工場が多かったので、ちょうどよく条件に合う物件が見つかったんです。また、後付けにはなりますが、この地には



写真: Single O 提供。RYOGOKU ROASTWORKS/CAFEの様子。

「両国橋」があり、かつては武蔵国と下総国をつないでいたそう。私たちも「日本とオーストラリアの両国をつなぐ架け橋のような存在になりたい」と思っていたので、運命的なものを感じています。2024年に焙煎所を近隣に移転した際、「また近くでよかった」とお客様に言っていたのですが、あの言葉はうれしかったですね。「ここでオープンしてよかった」と心から思えました。

「おいしいコーヒー」であるのはもちろんですが、特に「パランスのよい甘み」を追求しています。コーヒー豆は焙煎を進めれば苦みが出てきますし、浅煎りだと酸味が強くなります。そのため、私たちは「酸味のピークが過ぎ、甘みのピークに達したあたり」を狙って、焙煎しているんです。焙煎所では毎日カッピング(テイステイキング)を行い、味のブレを可能な限り少なくするよう努めています。

オープン当初は、卸売りがメインだったそうですね。
「[Billis]をはじめとしたレストランやカフェに卸していました。2017年からは週末限定でテイステイキングバーをオープンしました。人目につきづらい立地だったので、最初は10人ほどしかお客様が来ませんでした。が、次第に100人も人が訪れてくれるようになって。この経験で「本格的にカフェをオープンしたい」と思うようになり、2021年に浜町にカフェを、2024年には渋谷にコーヒースタンドを出店することにしました。

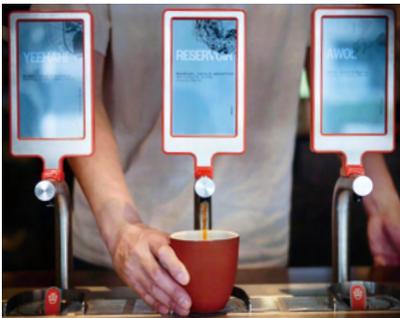
スペシャルティコーヒーはハンドドリップがメインのお店が多いですが、「Single O」ではあえてビルルサーバーのようにコーヒーを注げるシステム「コーヒーオンタップ」が導入されています。これはなぜでしょう?

今ではコーヒー好きには知られた存在になりましたが、特にこだわっている点はありますか?

隙間時間に気軽に立ち寄っていただくためです。ハンドドリップの場合、先にお客様が2人並んでいたら、最低でも10分はお待ちさせてしまいます。でも、「コーヒーオンタップ」なら、10秒でおいしいコーヒーが提供できますから。ちなみに、品質管理のために、1時間ごとにコーヒーは入れ替えています。このシステムは、オーストラ

リアの店舗でも導入されているんですよ。
10秒でおいしいコーヒーが飲めるのは、忙しいビジネスパーソンにはうれしいサービスですね。「ワテラス店」ではどんなコーヒーが楽しめるのでしょうか？

「コーヒーオンタップ」では、6種類のコーヒーを提供する予定です。初めてご利用いただく場合、まずは3種類の「ブレンド」からお試しいただくのがいいと思います。試した感想を教えてくださいれば、私たちもお好みに合わせたコーヒーをおすすめしやすくするので。普段缶コーヒーやコンビニのコーヒーを飲んでいる方からすると、



写真：Single O 提供。10秒でおいしいコーヒーがいただける「コーヒーオンタップ」。

「苦味が弱い」とか「酸味が強い」と感じるものもあると思います。なぜなら、私たちのコーヒーは、豆のフルーティーな風味を活かしているからです。でも、「酸味が強い」コーヒーは苦手だけど、これはすごく飲みやすくおいしかった！」と仰る方もいるので、ぜひ色々な種類を試していただきたいですね。

ちなみに、「コーヒーオンタップ」と同様に、カフェの接客スタイルもオーストラリア仕込みだそうですね。

はい。お客様とスタップが、フランクにコミュニケーションを取るスタイルを踏襲しています。現地では「元氣？」「最近調子どう？」と言って会話が始まりますが、初対面でこんな風に声を掛けられたら、日本人は驚きますよね（笑）。なので、うまくローカライズするようにしています。こうした接客スタイルになると、バリスタとお客様が近い関係になるだけでなく、バリスタを介してお客様同士が仲良くなるきっかけも生まれるんですよ。カフェは「人と人をつなぐ」のに、すごくいい場所だと思います。

販売しているコーヒー豆はオリジナルの

お店では廃棄プラスチックで作られたテールを使ったリ、使用済みのバッグを小物にリメイクしたりと、アップサイクルに積極的に取り組んでいます。どのような想いで始めたのでしょうか？

地球温暖化の影響で、2050年にはコーヒー豆が足りなくなると言われています。そこで、「少しでも自分たちができること」という想いから始めました。オレンジ色のテーブルを「かわいい」と撮影するお客様が多くいらっしゃるのですが、その時に「実はリサイクルプラスチックなんですよ」と声を掛け、押し付けにならない程度に背景を伝えています。私たちは、Judge Coffee Forward（「コーヒーを取り巻くすべての環境をより良くする」という理念を掲げているのですが、「プッシュするの

写真：Single O 提供。リサイクルプラスチックのテーブル。

はなく、ただただ着実に前に進めていくことを常に意識しています。いよいよオープンが近づいてきましたが、どんなお店にしたいですか？

肩ひじ張らずに、普段着で気軽に立ち寄ってもらえる場所にしたいたいと思っています。朝は朝食とコーヒー、昼はカフェタイム、夕方にはカクテルやクラフトビールのほか、ちょっとしたスナックも提供する予定です。デカフェやお子様向けのドリンクもあるのですが、コーヒーが飲めない方や、コーヒーが目当てではない方にも来ていただきたいですね。

「ワテラス」だからこそ、取り組んでみたいことはありますか？

「ワテラス」がある神田エリアは、歴史豊かであることはもちろん、複数の大学があったり、御茶ノ水のスポーツ用品や楽器を扱うショップ、秋葉原の電気街、神保町の本屋街などさまざまな顔があります。地域にお住まいの方、出勤されている方、通学されている方など、多様な方々に興味を持っていただけるような仕掛けづくりを考えていきたいと思います。今検討しているのが、「ワテラス」で働いている人が、

アートバッグに詰められています。これも意図があるんですよね？

はい、これも「人と人をつなぐ」取り組みの一つです。「アートバッグプロジェクト」と題して、年に3〜4回オーストラリアや日本のアーティストとコラボレーションしています。アートバッグにはアーティストのSNSアカウントを載せ、興味を持った方がフォローできるようにしているんです。聞くところによると、このバッグがきっかけで新たな仕事につながったケースもあるそうですよ。オーストラリアでも同じデザインが使われているので、今後は日本のアーティストが海外のファンとつながり、広がっていく可能性もあるんじゃないかと思っています。



週末に家族と一緒に来られるようなキャンペーンも企画してみたいなって。お父さんやお母さんが「ここで働いてるんだよ」ってお子さんを連れてくるのって、なんだか素敵じゃないですか（笑）。
地域とのつながりを大切にされているんですね。山本さんにとって、カフェはどのような存在なのでしょう？

カフェはコミュニティのハブだと私は考えています。なので、「Single O」が神田淡路町地域の一つのハブになって、さまざまな人たちが集まる場になっていきたい。住んでいる方はもちろん、オフィスや近隣で働いている方、「ワテラス」を訪れる方々と一緒に、面白いことがスタートする拠点にしていきたいですね。



「山本西（やまもと、ゆうじ）」

Single O Japan 代表。本国シドニーで修行後、2014年両国に海外初の焙煎所を、21年浜町に旗艦店、24年渋谷にコーヒースタンドを展開。25年4月、「ワテラスコモン」に新店舗オープン予定。

遊ぶ×食べる で最高の一日を🌸

ワテラス広場イベント 近隣人気グルメめぐり

※臨時休業や貸切、営業日の変更の場合がありますので、訪問前に必ずご自身でご確認ください。

1 淡路坂珈琲 お茶の水店



サンドイッチに強みあり!

神田淡路町 2-9-4号 金 土 日

2 神田らーめん たかの



いま話題の「生姜正油ラーメン」

神田須田町 1-25-4 金 土 日

3 かんだやぶそば



創業明治13年、至高のせいらうそば

神田淡路町 2-10 金 土 日

FAB
2020年8月号
にて特集

4 竹むら



一度は食べたい名物のぜんざい・あんみつ

神田須田町 1-19 金 土 日

5 トブカ 神田本店



トップオブカレー。通も太鼓判を押す

神田須田町 1-11 金 土 日

FAB
2022年8月号
にて特集

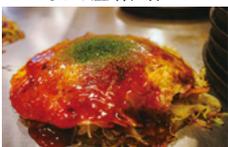
6 神田まつや 本店



東京屈指の蕎麦屋。文化人も通う

神田須田町 1-13 金 土 日

7 広島風お好み焼 もみじ屋 神田店



鉄板で焼き上げる、こだわりのお好み焼き

神田須田町 1-15-1 金 土 日

8 近江屋洋菓子店



明治17年創業の老舗洋菓子店

神田淡路町 2-4 金 土 日

9 麺巧潮



鶏白湯そばが有名な人気店

神田淡路町 2-4-4-B1F 金 土 日

10 神田志乃多寿司



幸せ広がる、老舗の絶品稲荷寿司

神田淡路町 2-2-1 金 土 日

11 淡路町カフェ カプチャット・ロッシ



女性で賑わう居心地のいいカフェ

神田淡路町 2-1 金 土 日

12 バルル 淡路町



鳥取の味を楽しみながら会話が弾むバル

神田淡路町 1-9-11 金 土 日

FAB
2023年12月号
にて特集



illustration / Masashi Takeda

13 Restaurant Mari



築地から移転してきた人気カレー店

神田淡路町 2-21-17 金 土 日

14 雅宝 ARBOL



美味しくて、おしゃれな、モダンチャイニーズ

神田淡路町 2-23-7 金 土 日

15 レストラン1899お茶の水



お茶好きにはたまらないダイニング

神田駿河台 3-4 金 土 日



ワテラスモールにも
様々なレストランやショップが揃っています!
ぜひお立ち寄りください。





神保町駅
徒歩4分
千代田区神田
小川町3-16-1
ニュー駿河台ビル1F

うどん

うどん丸香

行列。
でもその先には、感動の喉ごしが。

神保町から駿河台方面へ歩くと、いつも行列ができて
いる讃岐うどんの名店がある。ここが「うどん 丸香」
だ。洗練された空間に、力強いうどんと、沁みるつゆ。
東京屈指のこの一杯には、計り知れないこだわりが詰
まっている。揚げ物もまた格別。行列は必至だが、一
度暖簾をくぐれば、その価値がわかるはず。



神田駅
徒歩1分
千代田区
神田須田町
1-24-2

うなぎ

神田きくかわ

ブラボー。
溶ける! 老舗江戸前うなぎ。

「うなぎは、食べたくなったときに、食べごろ。」が合言
葉の老舗・神田きくかわ。江戸前うなぎは白焼きし、蒸
してからタレをつけて焼く。だからこそ、ふくらとろけ
る食感と、上品な旨みが際立つ。きくかわのあっさりど
したタレに、山椒の香りが本当によく合うのです。



竹橋駅
徒歩7分
千代田区神田錦町
1-17-5DAIWA
神田橋ビル1F

すし

神田錦町 鮭 たか晴

2024年誕生。
極上のこだわり江戸前鮭。

2024年、神田錦町に誕生した「鮭 たか晴」。鮭を握る
のは、銀座久兵衛出身で、各国の要人ももてなしてきた
木目田隆晴氏。卓越した技術はもちろん、毎朝豊洲に
足を運び、素材を見極めるこだわり、そして客へのもて
なしもまた一流だ。頑張った自分に、拍手。そんなとき、
たか晴の鮭を頂きたい。



新御茶ノ水駅
徒歩6分
千代田区
神田小川町3-10
江本ビル2F

喫茶店

古瀬戸珈琲店

やっぱり、
ここで静かな午後を過ごしたい。

駿河台下交差点を明治大学の方へ歩いていくと出会
える小さな喫茶店。細い階段を登っていき店内に入ると、
コーヒーの香ばしい香りに包まれた素敵な空間が。コー
ヒーの味はもちろん、心がこもったスイーツもオス
スメ。授業の合間の大学生や勤め人が思い思いの時
間を過ごす、隠れ家的な喫茶店。



ワテラスに来たならちょっと足をのばして

神田の外さない 至高のグルメ7選

編集部
超厳選



丸五

勝ちたいとき。
いや、負けたときでさえ。

都内屈指のとんかつ屋が、秋葉原電気街口から徒歩
圏内に。柔らかく肉厚なとんかつを包む、黄金色の美
しい衣は唯一無二。厨房の職人たちの仕事ぶりも気持
ちがいい。勝ちたいとき、勝ったとき、否、負けてしま
ったときでさえ——。私は丸五のとんかつを食べに行く。

とんかつ



秋葉原駅
徒歩4分

千代田区
外神田1-8-14



青島食堂 秋葉原店

ラーメン

行列必至。
新潟長岡の名店の味が東京で。

神田佐久間町の路地を歩いていくと、いつも行列がで
きているラーメン屋が。ここが、新潟名物・生姜醤油
ラーメンを提供する「青島食堂」だ。「こつてり系は重い
けど、しっかりウマミは楽しみたい!」、そんなあなたに
こそ行って欲しい。でも、訪問は時間に余裕があるとき
にしたい。基本、並びますため。



秋葉原駅
徒歩6分

千代田区
神田佐久間町
3-20-1



スマートラカレー 共栄堂

カレー

共に栄えよう!
キングオブ神保町カレー。

本の街・神保町。学生や出版人が行き交うこの街で
愛され続けているのが大正13年創業の老舗「共栄堂」。
提供するの、唯一無二のスマートカレー。「右手にス
プーンを、左手に本を」。神保町はこれからもカレーの
聖地であり続けるはずだ。独特の苦味がクセになり、
気づけばまた足が向いてしまうのです……。



神保町駅
徒歩1分

千代田区
神田神保町1-6
サンビルB1F



Jazz AUDITORIA
2025 Apr 25, 26, 27
WATERRAS
Introducing
INTERNATIONAL JAZZ DAY

JAZZ AUDITORIA 2025 in WATERRAS

4.25 fri. 26 sat. 27 sun.

ワテラス広場 野外特設ステージ、淡路公園
東京都千代田区神田淡路町二丁目101番

ジャズに親しむ3日間

入場無料
ADMISSION
FREE

入場制限またはお立見になる
可能性もございます。



おすすめメニュー
教えてもらいました

New Single O

KANDA AWAJI

新しい地域の拠点がオープンします！
ワテラスコモン3F
平日 8:00 ~ 21:00 / 土日祝 9:00 ~ 18:00



Kanda Awajiのアートを手掛けた大河紀さん

※掲載写真はイメージです。実際のメニューとは異なる場合があります。

【Banana Bread】

シドニー本店で誕生し、長年愛され続けている定番メニュー「バナナブレッド with エスプレッソバター」。朝食や午後の軽食にぴったりの、しっかりとした満足感のある一皿です。ほんのり香るエスプレッソバターが、甘さと香ばしさを引き立ててくれます。



【Mothership Bowl】

季節の野菜をふんだんに使った、ヘルシーでボリュームもある人気メニュー。シドニーでも人気のこの一品を、日本の素材や嗜好に合わせてアレンジしました。ランチタイムにぴったりな一皿で、心も体もチャージ。テイクアウト対応も予定しています。

【コーヒーカクテル】

Single O ならではの遊び心を効かせた、コーヒー×アルコールの新しい楽しみ方。エスプレッソの味と香りを活かしたクラシックなスタイルから、ユニークな素材を組み合わせたカクテルまで、多彩にご用意しています。カフェタイムからパーティタイムまで、時間帯に合わせてお楽しみください。



【Single O KANDA AWAJI 提供メニュー】

コーヒー（エスプレッソ & フィルター）／朝食 & ランチメニュー／カクテル & モクテル／ナチュラルワイン & クラフトビール

3x3EXE PREMIER

5月17日(土) 18日(日)は
3人制バスケットを観て盛り上がりよう！

キッチンカーや無料キッズエリアも充実！
食べて遊んで楽しもう！

■日程 / 5月17日(土) 18日(日) ■時間 / 11:00~18:00 ■料金 / 無料 (一部有料チケットあり)



3人制バスケットボールのプロリーグ「3x3.EXE PREMIER」の開幕戦がワテラス広場にて5月17日(土) 18日(日)の2日間で開催されます。両日ともキッチンカーの出店や誰でも無料で遊べるキッズバスケットボールなど1日楽しめるコンテンツが充実！さらに5月17日(土)はワテラスキッズとのコラボで様々な屋外遊具や遊び道具を積んだプレーカーが登場！こちらも無料 & 事前申込不要で参加できます！是非、観て、食べて、遊んで1日楽しんでください！

主催：クロススポーツマーケティング株式会社

当日の詳細やチケット情報は、
リーグ公式LINEからCHECK！



ワテラスコモン2F ギャラリーに コワーキングスペースが誕生！

- 名称 Suup ワテラスコモンギャラリー
- 利用時間 平日・土曜：10:00 ~ 20:00
日曜・祝日：10:00 ~ 18:00
- 席数 22 (フリーアドレス)
※8席のテーブル席が2島
パーティションのある個別席が6
- 設備 電源 / wi-fi / 液晶モニター 5台
※軽飲食程度可 / WEB会議可
- 料金 1h 500円 / 1日最大料金 2,000円 /
月額使い放題 11,000円

Suupアプリでチェックイン/アウト、お支払いを行います。事前予約の機能はありません。



WATERRAS

人情・情緒を引き継ぎ
大きなコミュニティをはぐくむ

FAB

17771

フリーマガジンWaterras
No.44 (2025.04.11発行)

発行：一般社団法人淡路エリアマネジメント

〒101-0063 東京都千代田区神田深路町2-105

TEL.03-3254-2440

ワテラスワテネット 1311

www.waterras.com

¥0

