



【ヨーグルトコーヒー&ココナッツコーヒー at Cong Caphe】



～地元大人気カフェで、ベトナムスタイルのコーヒーを楽しむ～

THÂN QUEN NHƯ Ở NHÀ

ベトナムスタイルコーヒー誕生のきっかけ

ベトナムはフランスの植民地支配を受けていましたが、コーヒーはその頃から本格的に栽培され始めました。コーヒー豆の種類は大きく分けロブスタ種とアラビカ種が存在し、日本などの先進国で一般的に飲まれているのはアラビカ種、アラビカ種＝高級なコーヒー豆と位置づけられています。一方でロブスタ種は栽培は簡単であるものの、味が強烈であることから日本で飲まれることはほとんどないようです。

コーヒー豆の生産量世界一はブラジルですが、第二はベトナムです。そしてベトナムで生産されるコーヒー豆の大半はロブスタ種であることから、味が強烈でそのままでは飲みにくいベトナム産のコーヒーをなんとかして美味しく飲めないかと試行錯誤した結果、「ベトナム流コーヒー」が誕生したといえます。

バターやバニラ、旨みと適度な油分が出る豚の皮などと一緒に焙煎して味をコントロールすることがありますが、普通のペーパードリップではバターやバニラの成分が濾紙に溜まってしまい十分な旨みがコーヒーに出ないので、独特な器具で淹れるようになったとも言われています。

そんな独自の進化を遂げたベトナムコーヒーの飲み方の1つが、本日ご紹介するヨーグルトコーヒーです！

地元大人気有名店で楽しむベトナム進化形コーヒー

ヨーグルトコーヒーはハノイ発祥で、ハノイの喫茶店にはどこにでもあります。ベトナム語では、「Sua chua (ヨーグルト) ca phe (コーヒー)」、そんなハノイの喫茶店にはどこにでもあるヨーグルトコーヒーですが、その中でも CONG CAPHE のコーヒーが一番おいしいと言われています。CONG CAPHE は、ベトナム共産主義をイメージしてデザインされたカフェで、軍隊的なイメージの内装に、レトロな花柄の小物やホーロー類が散りばめられた、なつかしくもお洒落なカフェです。ベトナムを旅行するからには外せない、ナンバーワンスポットになっています。



ハノイやホーチン市内に何店舗もあり、お店により趣が異なりますが、どちらのカフェもとても雰囲気たっぷり、ベトナムらしいレトロ感で溢れています。



←写真左から、各店舗の内装

←写真真ん中、ヨーグルトコーヒー

←写真右、ココナッツコーヒー