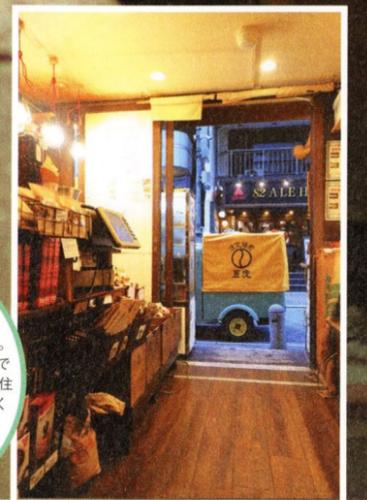


東京
ケイ
02

赤坂の商店街をテケテケ歩く ピカピカの昭和三輪。

東京ド真ん中の高級繁華街である赤坂界隈で見かけるレトロでちっちゃいクルマ、その正体は珈琲屋さんのミゼットだ。小回りの利くボディで決して広くはない商店街ロードをスイスイ走る姿は、近くに勤めるビジネスマンや近隣住民にもすっかりおなじみ。こだわりの珈琲焙煎店で活躍する1960年型のミゼットに会いに行ってきた。

Photograph Motosuke Fuji Text Yasuhiro Tsuchida
Special Thanks / 注文焙煎 豆虎 ☎03-6435-5353
www.mametora.jp/



赤坂 田町通り
赤坂見附駅からほど近い位置にあるミゼットのあるお店「豆虎」。近辺は都内でも有数の高級繁華街で著名レストランなども多数。高級住宅地としても知られ大使館も多く外国人の往来も頻繁。そんなエリアに愛されるコーヒー豆を販売するのが「豆虎」だ。

珈琲豆店のアイドルであり スタッフでもある三輪ミゼット

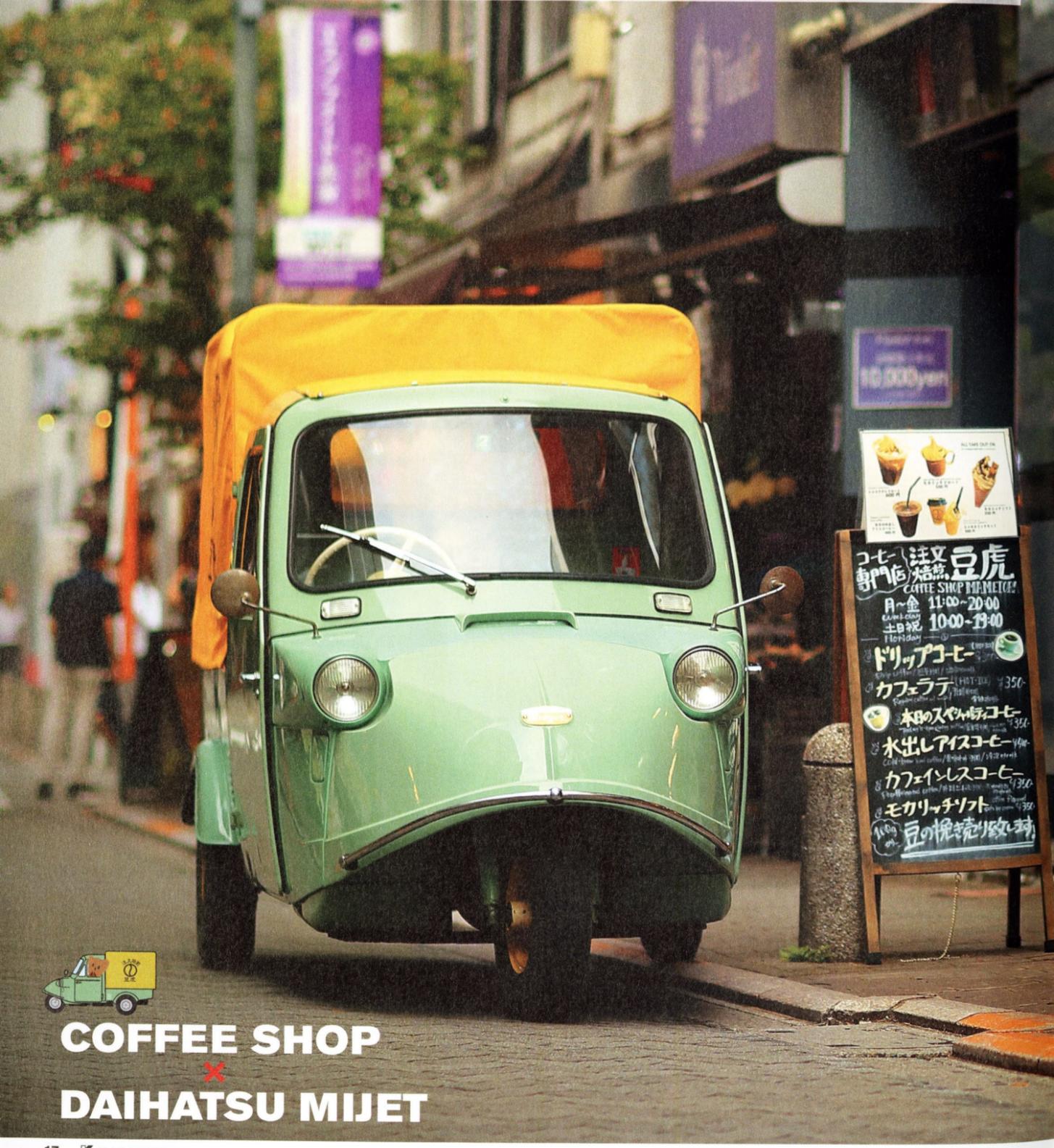
近くにはテレビ局やホテル、オフィスビルも建ち並ぶ赤坂の商店街に突然現れるノスタルジー空間。それが注文焙煎を行う珈琲専門店「豆虎」だ。木の温もりや手作り感覚を大切にした店舗デザインは社長である穴吹サンが、駄菓子屋の感覚を取り入れるためにこだわった店舗スタイルでもある。そして、そんなお店の前には「看板クルマ」であるミゼットMP4が置かれている。

「30年以上前、私が学生だった頃に街中で見かけた氷屋さんのミゼットが衝撃的だったんです。そのスタイルがかわいくて、自分が店を作ったら置くと決めてたんです」。

そんなミゼットは、倉庫からの豆の運搬や近所への珈琲デリバリーなど、現役バリバリの働きを見せる。ただのマスクットではなく、お店の一員としての戦力なのだ。

この地域は、功成り名を遂げたいわゆる勝ち組の人々が住むエリア。高度成長期を経験してきた世代にとってはミゼットは懐かしい存在。店頭や街中で見かけると、笑顔になってくれる、写真を撮ったり話しかけられることもあり、大モテの存在だとか。赤坂という地域にこの店が愛され溶け込んでいる存在もミゼットのおかげでもあるという。

「東京の街中にゆったりした空気を流してくれるミゼット。小回りも利くし東京の街に合うんですよ」。



COFFEE SHOP
×
DAIHATSU MIJET



短い全長ながらしっかりと荷室スペースを確保したMP4。最大積載量は350kgとコーヒー豆を運ぶには十分すぎる性能を備える。当時のカタログには「アベックでミニカードライブ」をうたうなど、実用車のみならずレジャーカーとしての役割も担っていた。



ニッポンのモノ作りの象徴として 惚れたミゼットは、飾り物じゃなくて 毎日稼働の豆デリバリー車



2座のcockpitは想像以上に広く快適。シートは座面とバックレストをセパレートした構造。コンパクトな車体に最大限の快適性を求めた結果がこの形になった。ビニール式のウインドーという、今では考えられない装備を持つのも時代を感じさせる。それにしても現車は恐ろしいほどにミントコンディション!

1960-1962 ダイハツミゼット (前期 MP4 型)

ミゼットは1957年に登場したバーハンドルモデルから始まり、その後、丸ハンドル化したMP型が登場する(初期型は北米発売された左ハンドルのMPA)。ボディサイズも徐々に大型となり、今回取材したMP4型は1960年から製造されている。全長2885mm、全幅1296mm、全高1510mmのコンパクトなボディ。2サイクル305cc/12psのエンジンを搭載し、燃費は当時のカタログでは30km/リットルと表記されている。オーナーである豆虎代表の穴吹さんは、カワイイフォルムに惚れ込み、あえて全長の短いMP4(MP5で全長が延長される)を入手した。



実は前期後期の2台持ち。 赤坂と下町を毎日ランデブー



豆虎には実は2台のミゼットが所属。今回取材したMP4(前期型)とMP4(後期型)だ。いずれも後継モデルとなるMP5よりもショートボディを持つことが穴吹さんの選択の理由。墨田区にある倉庫から、スカイツリーを経由して珈琲豆を運搬するなど日々活躍中。自立つねボディは走っているだけで声を掛けられたり写真を撮られるなどマスコットカーとしての役割も果たしている。さらに3台目のミゼットとしてMPA型(MP型の初代/北米輸出仕様の左ハンドルで国内では超レア!)を導入、現在レストア中で近々お目見えする予定だ。



お店の
ファイヤーキングの
翡翠色のカップと同色です

レトロなデザインが大好きな穴吹さん。豆虎で使用している食器がアメリカンビンテージのファイヤーキングのものも現れ。ミゼットにはブルーグレーなどのカラーリングもあるが、あえてミントグリーンを選んでファイヤーキングと焙煎機とのイメージ統一もばっちり。



ガスを使った焙煎機を使ってお客の好みに合わせたコーヒーを提供する同店。焙煎士が次々と新しいオリジナルブレンドを打ち出す工夫も同店ならではの。コーヒー味のソフトクリームにはマスコットの熊のクッキーがトッピングされるなど、スタッフがさまざまなアイデアを出し合って商品を開発している。



モカリッチソフトも
(350円)
人気です♥



赤坂の繁華街に突然現れるノスタルジックな豆虎の店舗。代表の穴吹さん(運転席からはみ出しているお方)や店長がDIYで外装や店内の壁を塗るなど、手作り感覚を大切に店舗スタイルが見どころ。またスタッフ一人一人のアイデアを大切に、新ブレンドやクッキー、ソフトクリームなどの商品開発に積極的に取り組むオープンな空気も独特。女性スタッフが抱く熊ちゃん、珈琲麻袋で手作りされたお店のマスコット「小虎ちゃん」。

東京ど真ん中で
実働してます♥

焙煎の香りと 昭和三輪の愛くるしさに誘われて 小さな珈琲店は今日も大繁盛

豆虎のマスコットカーであるミゼット。今回取材したのはMP4(前期型)で、1960年代から製造されるショートボディのモデル。「ショートボディのMP4はチョロQみたいなカワイイデザインが気に入っています。店名の豆虎の、豆も、小さいものの意味もありますから運搬トラックも小さいクルマを使いかけたのもあります」。いくつかあるミゼットのカラーリングの中からグリーン系を選んだのは、店舗で用いられているアメリカンビンテージの耐熱ガラス食器・ファイヤーキングのカラーリングと焙煎機のマッチングを考えてのこと。「高度成長期は乗り物も食べ物も、なんでも新鮮でワクワクドキドキした時代でした。そんな時代の雰囲気、当時に思い起こさせるミゼットを通じて少しでも皆さんに感じてもらいたいと思っています」。そんなマスコットカーに誘われて来店する人も多い「豆虎」。珈琲焙煎店としても独自の路線を歩んでいるお店だ。常に新しい企画ブレンドを送り出している点や、近年流行の浅煎りではなくコクを大切に深入り焙煎を信条としている点も独特。コーヒー味のスイーツも充実している。店作りへの想いと、お客や周辺住民を笑顔にしたいという想いが凝縮した豆虎ミゼット。東京をもっともっと元気にするために今日も赤坂の街をニケケと走る。