



チーバくんが「The Rising Sun Coffee」を訪問！ ～コーヒー焙煎士 坂口憲二さんが語る千葉の魅力～



チーバくんが千葉県ゆかりの著名人を訪問し、千葉の魅力を語ってもらうこの企画。今回は、俳優として活躍され、現在は、千葉と東京で二拠点生活を送る『坂口憲二さん』が経営するコーヒーブランド「The Rising Sun Coffee」を訪問し、コーヒー焙煎士としての思いや、坂口さんが考える千葉県の魅力を余すところなく語っていただきました。

千葉県九十九里で立ち上げたコーヒーブランド「The Rising Sun Coffee」

旅行先でコーヒーにハマり、自ら焙煎を行うように

ーコーヒー焙煎士に興味を持たれたきっかけと、ブランドの立ち上げの経緯について教えてください。

元々コーヒーは好きだったんですが、2014年に米国オレゴン州ポートランドへ旅行した際に立ち寄ったコーヒー屋がすごくオシャレで、興味を持ったことがきっかけでした。その後、様々なコーヒー屋を巡り、さらにその魅力に惹かれていきました。帰国後にはバリスタ 成澤敬介さんが主宰されていたセミナーに通い、正しい抽出の仕方や豆の種類などを学びました。豆から多彩なコーヒーの味わいを引き出す「焙煎」という作業に次第に興味を持ち、自分で機械を購入し、焙煎を行うようになりました。その後、成澤さんにも参画いただき「The Rising Sun Coffee」の立ち上げに至りました。

焙煎士の仕事は俳優と通じるものがある

ーブランドのプロモーションについて、どのようなお考えをお持ちですか？

当初は自分の名前を使うことに抵抗があり、ブランドだけのプロモーションを行ってきたのですが、ようやく軌道に乗ってきたので、コーヒーに関する取材は受けるようにしています。ブランドの知名度も徐々に上がってきたので、今後はもう少し自分を出してもいいかなと思っています。

ーInstagramの公式アカウントでの投稿が話題になっていますね。

Instagramの公式アカウントの投稿は全て自分で行っています。芸能の世界では写真1つを撮るにしても、カメラマンやデザイナーに入ってもらっていただくことが常でしたが、元々は、1から10まで自分でやりたいタイプなので、撮影から投稿まで自分一人ですること面白さを感じています。それが、皆さんに喜んでもらえているようで、自信に繋がってきています。

ー焙煎士という職業に対してどうお考えですか？

焙煎士の仕事は俳優の仕事と共通する部分があります。例えばお芝居をする際、「ありがとう」というセリフにこめた感情をどうすれば相手に伝えられるかを考えるように、焙煎はコーヒーの美味しさがどうやったら伝わるかを考えることが大切です。焙煎士は俳優と一緒にライセンスが必要な職業ではないので、人に認められることが大事だと思っていますし、認められるまでは修行だと思っています。自分でやることこそが大事なので、誰かに任せることはせず、焙煎士を名乗るからには今後もそこはしっかりと向き合っていきたいですね。



コーヒーを買ってから海までの時間を楽しんでほしい

—2018年に九十九里町、2021年に大網白里に焙煎所やお店を構えられましたが、なぜ九十九里エリアを選ばれたのですか？



バリスタ 成澤敬介氏

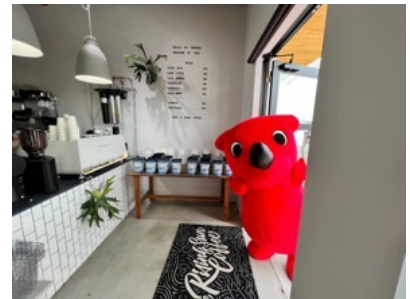
九十九里には高校卒業くらいからずっとサーフィンをしに行っていました。最初は海沿いでのお店を考えていたのですが、カリフォルニアなどの海外では、ベーグルショップやコーヒーショップは街中にあり、現地の人はそこでコーヒーやベーグルを買って、食べながら運転して海に向かうんですけど、その10分、15分の時間をすごく大事にしている、自分もその時間はすごく大事だと思っています。コーヒーに向き合う時間を作るという意味でも海沿いより少し離れたところでやりたかったんです。海沿いに作ってしまうとコーヒーより先に海に入りたくなってしまうので(笑)。

そう考えていたところ、たまたま大網白里の物件をサーフィン仲間から紹介してもらいました。海にも一直線で行けるし、距離的にも15分くらいで、ちょうどこのお店が街と海との“渡し”になればいいなと思いました。これまで縁やタイミングで物事を決めてきたので、一つの縁だと感じ、この地でお店を構えることに決めました。

困った時には地域の人々が助けてくれる。 千葉に住むのはオススメ！

—坂口さんは今、千葉と東京どちらにも拠点があるのですか？

30歳くらいの時に九十九里に家を買いました。オフの時には千葉で過ごしたり、15年くらい前から二拠点生活をしています。実は、かつて湘南にも住んでいたことがあったのですが、九十九里の波が好きで湘南から通っているときもありました(笑)。九十九里は外洋に面しているの、探せばどこかしらでサーフィンができることが良かったんですね。



—千葉と東京で二拠点生活をしてみていかがですか？またどのような人にオススメしたいですか？

千葉では地域の人たちが本当に協力的で、困った時には色々とお助けてもらっています。これからはもっと二拠点生活の時代がくると思っています。千葉は東京から1時間くらいですし、1時間かけるだけで、東京の何倍も広い家に住めたり、物価が安かったり、とても豊かな暮らしができるので、みんなにオススメしたいです！あと、ある程度歳をとってお金や時間にも余裕が出てきたら、自分の好きなことをやれる環境に身を置くのが大事だと思っています。そういう意味で、千葉は最適な環境だと思います。人生は長いし、千葉に住んでみるのは凄く良いと思いますよ。

坂口さんが考える千葉県の魅力

サーフィンはもちろん、メシが美味しい！

—千葉県（九十九里）の良さは何だと思えますか？

サーフィンが楽しめることはもちろんですけど、やっぱりメシが美味しいですね！今だと新玉ねぎ、ハマグリ、スイカ、メロン、冬はイチゴ。本当にどれも最高です。それと古くからやっている良い飲食店が多いですね。九十九里エリアにも安くて美味しいお店が沢山あります。



—具体的に好きな飲食店はありますか？

横芝光町にある豚もつ“おばこや”は大好きです。お店で食べても美味しいし、コロナの時はテイクアウトして、家で食べていました。とにかくお店のおばちゃんが最高です(笑)。山武市の“橋本食堂”のうなぎも好き。それから九十九里ではないですが、“アランラーメン”は10年以上前から通っていて、あのラーメンを食べる為だけに1時間くらいドライブするのも楽しいです。

—グルメのほかに感じる魅力はありますか？

子どもがいるので蓮沼海浜公園みたいに大きい公園や、プールがあって、家族で遊べる場所などがいっぱいあることも良いですね。子どもに「東京と千葉、どっちが好き？」と聞くと即答で「千葉！」と返ってきます(笑)。

海のような自然で遊べるスポットが多くて、都心から車で1時間ほどでいけるアクセスの良さは千葉の魅力だと感じます。

コミュニティや人の繋がりを活用したブランディングが地域を盛り上げる

—九十九里、そして、千葉県がもっと魅力的な場所になるためにどのようなことをアピールしていけば良いと思いますか？

九十九里は海岸線が長く、そこは他県にはない魅力なので、ぜひ海はアピールしていければ良いのではと思います。僕の行動エリアは千葉県の北部がベースですが、南房総は知らないことも多いので、今後は自分で色々巡り、まだ知らない千葉の魅力的な場所を探してみようかなと思っています。
千葉は自然が豊かで都心から近く、ローカルの良いお店もあるし、何より人が優しいので、そういったところをもっとアピール出来ると良いと思います。



九十九里ビーチタワー



—坂口さんならどのように千葉県をブランディングしていきますか？

個人でお店を営んでいる人のコミュニティや移住者のコミュニティなど、人と人の繋がりを活用すれば、もっと地域のブランディングが盛り上がるのかなと思っています。内からみた千葉と外からみた千葉、いろんな角度でカルチャーをつくることも必要だと考えています。

一宮は県外からも沢山移住してきていて、街として盛り上がっていますもんね。みんなを先導できるようなリーダーが街ごとに出てくるといいですね。
また、「九十九里町ふるさと祭り」みたいなイベントもどんどん再開すれば、良いブランディングに繋がるかなと思います。

今後思い描く未来

“答えのない”コーヒーを通して色々な業種とコラボしていきたい

—今後、坂口さんがやってみたいこと、挑戦したいことはありますか？

大網白里に出店した当初は自信がありませんでしたが、一年経ってみて結果的に多くのお客さんが来てくれました。今後は大網でもう少し大きいお店を出してみたいのと、あまり人がやらない、びっくりさせるようなことをやっていきたいです。

ちなみに佐野SAではミルク挽き珈琲とコラボした自動販売機が設置されているので立ち寄った際はぜひ飲んでみてください！コーヒーの良いところはどんな業種ともコラボできることだと思っています。また、コーヒーは焙煎の度合い、豆の比率や種類などでオンリーワンの味が作れます。コーヒーに答えはなく、“答えがない”ということ自体を楽しみながら、これからも様々なことに挑戦していきたいですね。

看板商品は「After Surf」！迷ったらスタッフに聞いてみて

—最後に「The Rising Sun Coffee」の推しを教えてください！

最近は酸味のある浅煎りのコーヒーの人気の高いですが、お店では深煎りのコーヒーを推しています。自分はサーフィン後に海からあがってきてから飲む、苦味の中にも甘味のある濃いコーヒーが一番美味しいと思っていて、そのシチュエーションに最適な味を再現しようと思って作ったのが「After Surf Blend」です。初めて来られる方にはぜひこのお店のシグネチャーであるコーヒーを飲んでもらいたいです。

また、「エスプレッソバナナシェイク」（エスプレッソ+ミルク+バナナ）のようなシーズンドリンクもオススメです。迷ったらスタッフに聞いてもらえれば、ご希望にあったものをご提供するので、ぜひコミュニケーションを取ってみてください！



プロフィール

坂口 憲二 さん

1999年にファッション誌『MEN'S CLUB』でモデルデビュー。以降、俳優としても活動。
2018年4月、俳優としての活動を休止し、その後、コーヒー焙煎士の成澤敬介に師事し、
コーヒー豆の焙煎や淹れ方などを学び、オリジナルブランド『The Rising Sun Coffee』を
立ち上げる。

2018年夏に千葉県九十九里町に焙煎所を開設

2019年春に東京都内に初店舗（テイクアウト及び豆の販売のみ）を出店

2020年2月にHARIO製品のモバイルコーヒーミル・“モバイルミルスティック”のアンバサダーに就任

2021年6月1日、千葉県大網白里市に2号店となる「The Rising Sun Coffee Oami」を開店

2021年10月、HARIOのアウトドア用コーヒーブランドZebrang（ゼブラン）の公式アンバサダーに就任



「The Rising Sun Coffee」店舗情報

<東京店>

営業時間：10:00～17:00

住所：非公開

<大網店>

営業時間：[月～金]11:00～18:00 [土・日]10:00～18:00

定休日：不定休

住所：千葉県大網白里市駒込179-10

アクセス：東京駅から電車、車ともに約1時間



大網店



The Rising Sun Coffee
オリジナルキャラクター「ロック君」

坂口さんにお贈りした千葉県ギフト

- ・Bocchi 「ギフトボックス7個セット（ピーナッツペースト3種、殻付き落花生2袋、ゆで落花生、落花生パウダー）」
- ・NETAIMO 「芋けんぴ3種詰め合わせ（甘味/青のり/塩味）」
- ・小泉酒造 「純米吟醸 東魁 粒すけ（720ml）」
- ・寒菊銘醸 「KUJUKURI OCEAN BEER（6種）」
- ・fruits farm KOGO 「飯岡メロン」

<本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先>

千葉県PRプロジェクト（広報代理：フロンティアインターナショナル内） 担当：北川・金子
TEL：03-5778-4844 / FAX：03-5778-6516 / E-mail：frontier-pr@frontier-i.co.jp
北川（070-2197-8790）、金子（070-2197-8841）