

よねようカフェ

～学校の中にカフェがある!?～

授業の一環として「カフェ」を運営し、自家焙煎したコーヒー豆を、挽きたて・ハンドドリップにて提供しています。渾身の一杯をぜひご賞味ください。



※よねようカフェには、オリンピック東京2020で使われた建材が再利用されています



OPEN 毎週金曜日 13:10～14:40

Menu

- ホットコーヒー (よねようコーヒー)
- ブレンドコーヒー各種
- よねようグアテマラ
- アイスコーヒー
- コーヒーフロート
- コーヒー牛乳 (冷)
- ソフトドリンク各種
- オリジナルデザート (不定期)

※ドリンクは全てテイクアウトできます。
※ドリップバッグコーヒーも販売しています。
※仕入れや状況によりメニューが変更・品切れになる場合がございます。
※長期休業中や実習期間中は営業いたしません。詳しい営業情報は、学校のホームページやInstagramをご覧ください。

自家焙煎よねようコーヒー よねようカフェ

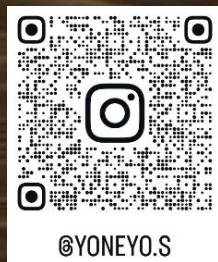
(飲食店営業許可 指令置保第2077号)

〒992-0035

山形県米沢市太田町 4 丁目 1-102

山形県立米沢養護学校
高等部普通科就労コース

TEL 0238-38-6107



自家焙煎 よねようコーヒー



ご存じですか？

米沢にある幻と噂のコーヒー屋を...

そこに、

青春をかけたコーヒーがあることを...

コーヒーの製造

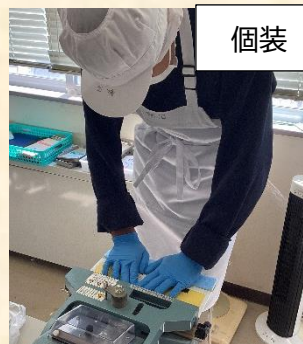
コーヒー豆の焙煎や選別、ドリップバッグコーヒーの個装に至るまで、多くの工程を手作業で行っています。たくさんのお客様に愛されるコーヒーを目指して、心を込めて、丁寧に製造しています。



焙煎



豆の選別



個装



ドリップバッグの口閉じ

製品案内

大人気！
ドリップバッグコーヒー

パッケージ各5種類



よねようコーヒー(1杯分) ¥80



よねようブレンド(1杯分) ¥100



ブレンドコーヒーの試作

米沢市や高畠町の施設でドリップバッグコーヒーをお求めいただける場合があります。詳しくは、インスタグラムでお知らせしています。



よねようグアテマラ/グアブレンド(1杯分) ¥100



コーヒー粉・豆100g ¥600~

各種コーヒーは、セットでも販売しております。また、ご要望に応じて包装いたします。(別途料金)



よねようコーヒーブランド

よねようコーヒー

苦み★★★★

酸味★★☆

コーヒーの製造・販売を開始した2015年から受け継ぐコーヒー。ブラジル産の豆をやや深煎りに焙煎。程よい苦みと深いコクが特徴。

よねようブレンド

苦み★★★

酸味★★★★

2023年9月に誕生。バランスの良いブラジル産の豆にエチオピア産の豆の華やかさを掛け合わせたオリジナルブレンド。苦み、酸味、甘味のバランスが良く、芳醇な香りが特徴。

よねようグアテマラ

苦み★★☆

酸味★★★★

2024年11月に誕生。グアテマラ産の豆を中煎りで焙煎。フルーティーな酸味と甘い香りが特徴。

グアブレンド

苦み★★★★

酸味★★☆

2025年10月に誕生。ブラジル産の豆にグアテマラ産の豆を掛け合わせたオリジナルブレンド。味わい深く芳ばしい香りが特徴。

ラベル・パッケージデザイン

2019年、ちぎり絵作家のウメチギリさん、絵本作家のかめおかあきこさんにドリップバッグコーヒー用のラベルのデザインをしていただきました。絵柄は、各5種類。「よねようコーヒー」と「よねようブレンド」に取り入れています。かわいい絵柄の入ったコーヒーはギフトにもぴったり！！原画は校舎内に展示していますので、「よねようカフェ」にてご覧いただけます。



これからもよねようコーヒーは進化を続けます！