

CURRY & COFFEE FESTA in トリアス久山 10^AM-4^PM 2025.6.22 Sun

23COFFEE / ajito / AND YOU+ / angel.hand Mika / atelierCORO / Bali Senyum / Baobab coffee / Bar Caveman / BaseBomb / Batis curry / BELLE CURRY
BIN CURRY / みちくさコーヒーロースター / cocoAlto / cocowa / coffee roaster So&So / coffee&sakeNINETEEN / COzY Terrace / Curry SAKABA Nuke
DDD.coffee / GOOD PURIN FACTORY / GrillDining Gaoou / H_NNTO COFFEE / HARIO CAFE&Lampwork Factory / hirosHi.no.haco
I&I -AYANAI- / karin fruits sand / KUROBOSHI 福岡 / KUROMON COFFEE / Lala / Layers coffee / ma_ru / make a image/ MONTE
MUNI COFFEE&BAKE / na2.cafe / Neon / nutta beads / ocami coffee / PACCO SWEETS / Pine White / Roaster's Labo
POHAKU polepole ~ irodori+ ~ / safed / Sato ばん工房 / strawberrystand.pono / SUTTACOFFEE 雑餉隈焙煎所 / Tamapre.
Ténero32candle / TOBIKATAYA / 770M2 / インドネシアカレー / 久山カレー / カレーパーティニュー

CURRY&COFFEE FESTA in トリアス久山 6月22日(日)開催

主催: Baobab coffee、Batis curry、hanjou COFFEE

TORIUS to BIZ Event Report vol.14



梅雨の後半に開催された「CURRY&COFFEE FESTA in トリアス久山」。普段はカレーのイベントとcafeのイベントを別々に開催されていますが、美味しいカレーと珈琲は切っても切れない間柄。今回は、閑散期にぜひ足を運んでいただきたい梅雨を吹き飛ばせ!とばかりに全部で82店舗がトリアスに大集結しました。

Cafe好きが集まるイベントと Curry好きが集まるイベントのコラボ

今回のイベントを運営プロデュースしたのは、久留米にあるBaobab coffeeとBatis Curry、hanjou COFFEEの3店舗。

いつもは別々のイベントとして開催されている最大15,000人を集めるカレーフェスタ『食べるスパイス図鑑』～【食ベスパ】。

そして、最大13,000人を集めるコーヒーフェスタ『茶色いつぶたちの集い』～【つぶつど】。これら二つのイベントが合体し、今回の「CURRY&COFFEE FESTA in トリアス久山」の開催に至りました。個性的なスパイシーなCurryの香りと、かぐわしいCoffeeブースの競演

です。お互いの良いところが集まって、相乗効果が期待できるのではと今回のコラボが実現されました。

美味しいだけではないそれぞれの 背景から生まれるストーリー

会場をチェックしながら進んでいくと、奥の方でひときわ目立つテントを発見。ポスタービジュアルにもなっている、福岡市の西新で店を営業する【ニュートキワ】の松本光司店長にお話を伺ってみました!

もとはサラリーマンで、大のカレー好き、特にスパイスカレーが大好物の松本さん。いろいろなカレーを食べ歩いていました。その後3年前に、松本さんが知り合いだった前オーナーから屋号を引き継ぎ営業しています。お店自体は開店して7年目。好きが高じてカレー屋さんまで始めた、とにかくスパイシーカレーがウリのお店です!



【ニュートキワ】の松本 光司店長



他にも会場を見まわしてみると、入口近くのカフェと焼き菓子のブースの美人店長さんがとっても気になる!!高校生の娘さんがいるとは思えない、お美しいママ店長さんは【MUNICOFFEE&BAKE】のオーナー若狭継未さん。

ぱっと見は普通に美味しそうな焼き菓子と珈琲のお店かな?と思いましたが実はこだわりの商品を扱うお店です。



【MUNICOFFEE&BAKE】のオーナー
若狭 継未さん

娘さんが小さい頃から、重度のアレルギーで市販のお菓子が食べられず手づくりでアレルゲン除去やグルテンフリーのお菓子を作ったことがきっかけになりこの店を始めました。自家焙煎の珈琲とオーガニック素材やグルテンフリーな焼き菓子をメインに販売。現在は、福岡市中央区平尾のこだわりのお店が集まるテナントで営業中。ママの想いが詰まったcafeです!



会場内にはCurryやCoffeeのほかにワークショップブースも設置されており、食事の合間にお子さんたちも楽しめるような気づかいが溢れています!



飲食スペースにもワークショップやハンドクラフトのブースも出店され日がな1日楽しめるような演出がうれしい内容となっていました。

■ 梅雨という閑散期を逆手に取って賑わうイベントへ

外に出てみるとCurryの食べ比べチケットを購入する方の大行列。雨が降ろうと関係ない!みなさんこの食の祭典を楽しんでくださっていたようです。



今回の企画運営を務められた、久留米の【Baobab coffee】プロジェクトリーダー!井上せいやさんにお話を伺いました。

もともとはこのcafeが大好きで、珈琲を飲みに通って

いたという井上さん。常連として2年ほど通っているうちに、「ここで働かせてほしい」と懇願。そこでイベントの企画を手伝うことを任命され、今に至っています。街なかのカフェや喫茶店でも組み合わせのいいカレーとコーヒー。その相乗効果で閑散期にも盛り上がろうと、それぞれの飲食店オーナーさんたちの心意気を感じられる、そんなイベントにできたのではないかとのことでした。

■ 様々なブースに様々な商品やグッズたち

カレーと一口で言ってもインド系、アジア系、欧州系など系統もそれぞれ。カレーバンの専門店や、フルーツサンド、米粉スイーツのお店、自家焙煎の深煎りタイプの珈琲、生豆珈琲のお店、水出し珈琲、美味しい珈琲に合うプリンやアイスなど様々なお店が。可愛い猫の肉球をモチーフにしたマドレーヌも発見しました! また、自宅での珈琲タイムをサポートするグッズ販売のお店などもありとても充実したイベントでした。

トリアスでは、大規模な飲食系のイベント開催もサポートしています。今後も、お祭りのような楽しいイベントが実施できるように支援していきたいと思います。

