



大阪マラソン 2013

10月25日～10月27日までインテックス大阪にて行われておりました「うまいもん市場」に出店させていただきました。うまいもん市場は、10月27日に行われた大阪マラソンのランナー受付と同時開催のイベントです。

こちらへの出店は今年で3回目になります。「去年も出店していたよね？」と声をかけて下さったお客様もいらっしゃいました。弊社の名前を覚えて下さっていた事に感激しました。

毎年、ホットコーヒーに使用しているのはお勧めのカップ・オブ・エクセレンス。今年はコスタリカ カップ・オブ・エクセレンス2013で第2位を獲得した「パルミレラ農園」をホットコーヒーとして先行販売させて頂きました。アプリコットやピーチのようなジューシーなアロマとフレーバーは、ご注文いただき抽出する度に、こちらも思わず笑顔になってしまうほど！

店舗での販売は9月末で終了しておりました、エスプレッソを練り込んだ大人の為のソフトクリーム「マデューロ」もこの期間だけ復活！こちらも、もちろん大人気。大人から子供まで、たくさんの方にお召し上がりいただきました。

台風が迫っており、どうなる事かとハラハラしていましたが、マラソン当日は幸いにも雨が降る事はありませんでした。ランナーの方々、ゴールの後に美味しいコーヒーをお楽しみいただけましたでしょうか？疲れた身体を癒す一杯になっていれば幸いです。今年もご来店頂き、ありがとうございました。（WEB事業部 西原伶菜）

● ● ● ● ● コーヒー抽出サロン ● ● ● ● ●

ドリップとプレスによる抽出の違いがご体験いただけます。

日 時 11月2日（土） 14:00～15:30

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ

参加費 ¥1,575

持 物 筆記用具、エプロン

定 員 5名 ※完全予約制



● ● ● ● ● エスプレッソ・カプチーノサロン ● ● ● ● ●

エスプレッソの抽出からラテアートまでがご体験いただけます。

日 時 11月16日（土） 14:00～16:00

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ

参加費 ¥3,675

持 物 筆記用具、エプロン

定 員 4名 ※完全予約制



田代珈琲株式会社

577-0809 大阪府東大阪市永和1-25-11

tel:06-6723-3701 fax:06-6724-8298

フリーダイヤル:0120-722-337

直営ショップ営業時間

平日 9:00～19:00/土祝 10:00～18:00/日 定休日

■ オフィシャルサイト
www.tashirocoffee.co.jp

■ オフィシャルストア
www.tashirocoffee.com

■ 楽天市場ストア
www.rakuten.co.jp/coffeeyasan

■ Facebook
www.facebook.com/specialtycoffee



冷たい風が吹くようになり、秋が急ぎ足で去っていきそうな予感…。

あったかいものが欲しくなる季節、コーヒーを片手に冬支度、あと一息頑張りましょう！

Japan CupTasters Championship 2013

関智也は、通販の営業・総務的な仕事を、手を抜くことなくコツコツをやっていくタイプの社員です。彼がカッピングの才能を開花させていったのには理由があります。彼はコーヒーに関しては全くの素人の状態で入社し、一から猛勉強を重ねて知識と技術を磨いてきました。そしてカッピングの研修時に発した言葉は…。

「酸っぱ！！」「僕、酸っぱいのはダメなんです」

スペシャルティコーヒーのフレーバーの特長の柱は酸の質にあります。その酸の質を追求していかなければならぬのに、「酸っぱいのはダメ」と決めつけてしまった事が、彼の苦悩の日々の始まりとなりました。



そしてその苦悩が才能を開花させるきっかけになった事も事実です。嫌いな酸の質を「良いフレーバー」として舌で理解しなければ、このコーヒー業界では生きしていくことはできません。彼は早朝出勤することでトレーニングを積み重ねていきました。チャンピオンシップに出場なんて事は頭ではなく、単に酸の質を理解するためにです。

そして彼は、酸の質には「悪い酸」と「良い酸」があることに気づいたのです。自分が拒否していた酸は「悪い質の酸」だったのです。これに気づいてから一気にカッピングスキルが向上していきました。

選手権で出題される問題には多種多様な酸の質が存在します。様々な大会に出場することで、その経験が生きてきました。今では買い物時にも重要な役目を果たすほどに成長し、ジャパン・カップティスターズ・チャンピオンシップ2013で大きな成果を上げるまでに成長しました。

「美味しいコーヒーを求めるお客様のためにカッピング技術を磨く。」

彼がいつも口にする言葉です。皆様、本当にご声援ありがとうございました。（代表取締役 田代和弘）

【カップティスターズチャンピオンシップとは】3つのコーヒーの中から一つだけ存在する異なる種類のコーヒーを選びます。それを8セット、制限時間8分以内に実施し、正解率とタイムを競う競技です。ジャパン・カップティスターズ・チャンピオンシップで優勝すると、ワールド・カップティスターズ・チャンピオンシップへの出場権が得られます。ちなみに昨年フランスのニースで行われた、ワールド・カップティスターズ・チャンピオンシップ2013の準優勝者は、日本人女性なのです！

■伊勢神宮 外宮奉納市



▲今回の出張メンバーは、左から関・天見・加藤の食いしん坊トリオ

豊受大御神というのは食を司る産業の神様です。このため外宮では、天照大御神をはじめとする神様のための食事を1500年間雨の日も風の日も欠かさず、朝・夕二回お供えし続けているそうです。

その外宮に奉納するものとして、弊社の「奉納ブレンド」「ブレンド エクセレンス」が認定されました。

神様の前で「正直」なものづくりをしていると誓える者のみが、この権利を得ることができます、10月17日の早朝に外宮に奉納をして参りました。

奉納の儀式を終えた後は、外宮前の広場にて奉納品が並ぶ外宮奉納市に出店し、ドリンクと豆販売を行いました。

ホットコーヒーには、遷宮をイメージして作った「奉納ブレンド」を使用し、一杯ずつハンドドリップでご用意いたしました。

コスタリカ カップ・オブ・エクセレンス2012年入賞サラカ農園を配合することにより、非常に爽やかで「新しい始まり」を思わせる味わいに仕上がっています。

こちらは、インターネットでも販売させて頂いております。



▲帰りには3人でおかけ横丁へ。

10月、伊勢神宮にて式年遷宮が取り行われました。

20年に一度、神様が鎮座されている社殿を新しく建て替えたり、調度品を新調するべく、神様にお引っ越しをしていただくというものです。

そんな遷宮で例年なく注目が集まる伊勢神宮にあるイベントに参加して参りました。その名も「外宮奉納市」です。

伊勢神宮は、三重県にある125の神社から成っていますが、その正宮として天照大御神を祀る「内宮」と豊受大御神を祀る「外宮」の二つがあります。



▲加藤、コーヒーチェリーについて説明中。

中には「おいしかったから」と、二日間で4袋買ってくださったお客様もいらっしゃり、とても嬉しくなりました。

ご来店いただいたお客様、誠にありがとうございました。

この外宮奉納市は、来年2月にも参加予定です。神様のもとで、たくさんのお客様に正直でおいしいコーヒーをお届けしたいと思っておりますので、是非ご期待下さい。(広域営業部 加藤晃子)

■生豆にも「香り」がある?

皆さんこんにちは。WEB事業部の伊中です。夏の暑さが嘘のように、すっかり冷え込んでまいりました。皆様いかがお過ごしでしょうか?

皆様は焙煎前のコーヒー豆をご覧になったことはありますでしょうか? 焙煎前の状態のものは生豆(なまめ)と呼ばれます。少し緑がかたるものもあれば、白っぽいもの、黄色がかったものなど、豆によって表情が様々ございます。

例えば、インドネシアのスマトラ式の豆は少し緑がかったり、コスタリカのナチュラル製法は少し黄色っぽい色をしております。そして、それら生豆は、袋を開けた瞬間にとってもいい匂いがするのです!

焙煎したてのコーヒーは焼き菓子のような甘い良い香りがしますが、生豆はフルーツのような、フレッシュな甘い香りが漂ってきます。

皆様も機会がございましたら、是非一度焼く前の状態の豆をご覧いただき、その香りを感じて頂きたいのですが…。焼く前の状態のコーヒーをご覧いただける機会は少ないため、今回は「焼いた豆もいい香りだけど、焼く前もいい香りがする」ということをご紹介させて頂きました。皆様も機会がございましたら、是非生豆の匂いを嗅いでみてください。新鮮な状態の豆はとってもいい香りです! (WEB事業部 伊中梓)

■ジャパン コーヒーロースティング チャレンジ2013にチャレンジ



皆さん、こんにちは。焙煎を担当させて頂いておりますロースターの岩田です。美味しいコーヒーをお届け出来ていますでしょうか?

弊社では高鮮度のコーヒーをお客様へお届けするため、1kgの焙煎機から最大60kgの焙煎機を使用し、ご注文頂いた量のみを焙煎し即日発送させて頂いています。コーヒーは生産国や標高、品種違いなどで一つ一つ違う風味特性を持っています。焙煎士はその豆が持つポテンシャルを最大限に引き出す味の設計士です。豆を焙煎する際もその豆が持っている個性をイメージしながら行います。

先日、SCAJ【日本スペシャルティコーヒー協会】主催のJCRC2013【ジャパン コーヒーロースティング チャレンジ】に参加させて頂きました。

JCRCとは、焙煎技術を競う競技会です。3kg以上の焙煎機を用い、焙煎経験1年以上の者が参加することができます。予選競技では、5kgの生豆を焙煎し、審査人がカップピング【ワインで言うテイスティング】で味を評価し点数を付けます。その際、どの豆を誰が焙煎したかわからないようにブラインドにて審査します。ブラインドで審査する事により、公平な判断が出来るからです。

予選の豆はガテマラでした。数回に分け焙煎を行い、カップピングを行いました。焙煎温度や焙煎時間などで引き出される風味が異なります。その豆に合ったローストを探り、自分が思い描いたフレーバーを引き出す事が出来ました。

結果は……全国で上位7名の内に入る事が出来ました! 決勝戦は東京で行われます。来月、その結果をご報告させて頂きます。(ロースター・バリスタ 岩田倫子)

