

Tashiro Coffee's Shop News

コーヒー抽出サロン

日 時 2月1日(土) 14:00~15:30

場 所 田代珈琲株式会社店舗 持ち物 筆記用具、エプロン

参加費 ¥1,575

定 員 5名 ※完全予約制

一般のお客様に向けたコーヒー抽出サロンです。ハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験していただきます。スタッフが一から丁寧に抽出方法をレクチャー一致します。プロの抽出方法をマスターしませんか?

エスプレッソ・カプチーノサロン

日 時 2月15日(土) 14:00~16:00

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン

参加費 ¥3,675

定 員 4名 ※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソやカプチーノの抽出体験ができるサロンです。田代珈琲のバリスタが美味しいエスプレッソの抽出方法、ハートの模様を描くラテアートなどをレクチャー一致します。憧れの職業「バリスタ」に貴方もチャレンジ!

ワークショップ Tashiroカッピング

日 時 2月8日(土) 11:00~12:00 or 14:00~15:00

場 所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン

参加費 ¥1,575

定 員 6名 ※完全予約制

カッピングとは、ワインでいうティスティング。

専用のスプーンを使い、コーヒーの液体を口の中に霧状に噴霧し、コーヒーの品質を見極める技術を指します。世界各地5カ国のシングルオリジンをご用意致します。味の比較を楽しみましょう。

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

提携パーキング有

■ 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/specialtycoffeeTASHIRO
MEETS THE COFFEE
Vol.073

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

2
2014
February

2月はイベントが盛りだくさん。田代珈琲の産地視察予定も盛りだくさんです。
現地から仕入れた、フレッシュな情報をフレッシュなコーヒーと共に届けします!

珈琲見聞録第78回

2014年1月9日から16日4回目のインドネシア出張を行ってきました。前回は5ヶ月前。北スマトラ・アチェを訪れました。

アチェとはインドネシアのスマトラ島の北部。インドネシアのアラビカ種ではマンデリンが有名ですね。日本のコーヒー業界では北スマトラから生産されるアラビカ種は全てマンデリン、一部ガヨ地区からのものはガヨマウンテンと呼びます。マンデリンとはスマトラ式で精選処理されたコーヒーを指します。スマトラ式とは、まず収穫したチェリーを脱殻し、それを水に12時間つけ、その後2~3日乾燥させ、ペーチメントを剥き、グリーンビーンズにする方法です。この精製方法は世界でここだけです。これは、収穫期に雨が多いという自然環境から生み出されました。



そしてこの精製方法から生まれるフレーバーには独特なものがあります。それが消費者に好まれ、マンデリンは世界的に有名になりました。この豊かなフレーバーを持つマンデリンが現在、田代珈琲ではラインナップされていません。マンデリン・グレード1という規格ものとしては扱っていますが、スペシャルティコーヒーとしてトレセバリティがあり、カッピング評価のある物の取り扱いはありません。



なぜラインナップがないのか。それはそういうコーヒーがないからということに4年前に気づきました。そして昨年、「取り組みがないのなら、作ってもらおう!」と思い立ったのです。

作り手の顔が見える、美味しいコーヒー。作ってくれる人を探すしかない、しかし、作っていただいたものが本当においしいコーヒーになるだろうか。美味しいコーヒーを作るには多くの条件があります。それらの条件を備えている人と地域を探すという作業をしなければなりません。これには現地に精通し、ネットワークを持ち、信頼されており、コーヒーに精通している人物の協力が必須です。しかし我々は、その条件を満たしたある人物に出会う事が出来ました。彼は田代珈琲とパートナーシップを結んでくれるだろうか?これが一番の問題でした。しかし彼は、単に販売量を求めておらず、高品質コーヒーでしか持続可能性のある事を実現できないことを知っていました。私たちと同じ考え方を持っていました。私たちが求めるコーヒー、夢の実現のために何をしていくのか。プロジェクトがいよいよスタートしました。同じアジアからスペシャルティコーヒーが実現されたのなら、どんなに嬉しいことでしょうか。

スマトラ島のアチェ、本当に素晴らしい環境です。認証はありませんが、無農薬です。有機的栽培です。帰国して凄くワクワクしています。4月にもう一度、収穫指導に行く予定です。そして恐らく、7月頃入港します。この取り組みを繰り返す事で、品質はどんどん上がっていくことでしょう。本当に今後が楽しみです。
(代表取締役 田代和弘)

TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■ INDONESIA

Selamat siang ! (スマラッサン。インドネシア語でこんにちは！) インドネシア語始めました岩田です。今回はバイヤーアシスタントとしてお届けいたします。

先日、弊社代表とインドネシアは北スマトラ島・アチェ州へコーヒーを探しに行って参りました。インドネシアのスマトラ島アチェ州って？？と思われる方いらっしゃるのではないか？

観光では首都のジャカルタや、リゾート地のバリ島などが有名ですが、北スマトラ・アチェ州はインドネシアの西側に位置しており、コーヒー栽培が有名です。緑豊かな自然に溢れ、高い所では標高が1900mもあるのでコーヒー栽培に適しています。アチェ州へは、スマトラの都メダンから車で約8時間。時速100キロくらいで山道をくねくね走ります。美味しいコーヒーを探す旅は長く険しいです。

ここアチェ州では生産者がコーヒーを栽培し、そのコーヒーを集める「コレクター」と呼ばれる人がいます。そしてそのコレクターが集めたコーヒーが輸出業者の手に渡り、日本へ届きます。今回はそんな生産者やコレクター、輸出業者の方々に会い、お話を伺いました。



スマラッサン！と挨拶をしながら右手で握手をします。このとき左手は自分の胸に手を当てます。特に感心したのは、子どももと挨拶をした際、皆必ず握手した手を自分の額に当てます。礼儀をきちんと表したあいさつの仕方なのだそうです。

訪問する先々で家の中に招いてください、コーヒーをいただきました。このコーヒーの抽出方法、スマトラ家庭式は、ユニークです。といいますのも、コーヒーをエスプレッソ用の極細挽き位に粉碎しお湯を注ぎ、粉が静かになるまで待つ。そのままかき混ぜずいただきます。

初めて飲んだときの驚きは今でも覚えていますが、何とフルーティーでクリーンカップ！今までのインドネシアのコーヒーは何だったのか！というのが感想です。美味しい（インドネシア語では「エナツ」と言います。）と伝えると、大変喜んで下さいました。また、レッドシュガーと呼ばれるヤシの木から作った砂糖をかじりながら飲むのも「エナツ」でした。

魅惑的なフレーバーを持つインドネシアのコーヒー。こんなコーヒーを作る人たちの食生活も興味深いです。

唐辛子いっぱいのスパイシーカレー。
スパイシーソースの焼き魚。
フルーツの王様ドリアンや、
甘くてジューシー取れたてパイナップル…。

他にもインドネシアについて
お話ししたい事がたくさんあるのですが、
4月に再訪問しますので、
続きをまたお届けしますね。

美味しい「エナツ」なコーヒーを、
皆様のお手元に早くお届けしたいと思
います。サンペイジュンパ！（ではまた次回に！）

（営業部店舗課 岩田倫子）



■ オリジナルカッピングスプーン&カッピングボウル

先月号では田代珈琲のロゴマークについてのお話をさせていただきました、web事業部の西原です。今回はそのロゴマークが入ったオリジナルグッズについて紹介したいと思います！

ひとつは、カッピングスプーン。カッピングとは、ワインでいうテイスティングのようなもの。コーヒーの液体を口の中に霧状に噴霧し、コーヒーの味の特性を見極めます。

カッピングには、専用の「カッピングスプーン」を使用します。カッピングスプーンは通常のスプーンよりも面が大きく、やや浅めのものが多いです。個人的には厚さが薄いものが吸いやすいと思うのですが、この辺りは実は好み。この角度がいい！と自分でスプーンをちょっと曲げて使用する方や、スプーン入れにもこだわりを見せる方もいらっしゃったり…。ちょっとオタクっぽい話ですが、私は外部のセミナー等でカッパー（カッピングをする方）を見かけると、技術への興味も勿論ありますが、「あのスプーン使いやすそうでいいなあ」「あのスプーン入れ可愛い～！」なんて変なところに注目してしまったりします（笑）

そしてもうひとつは、カッピングボウル。これもカッピングに必要な道具の一つです。カッピングに使用するコーヒーの液体は、ペーパードリップ等で抽出した液体とは少し異なります。

ボウルの中にコーヒーの粉を入れ、お湯を適量注ぎ、一定時間が経過したらお湯と粉をスプーンでなじませ（ブレイクと言います）、最後に浮き上がった粉を取り除きます。通常の抽出方法に例えると「フレンチプレス」等での抽出に近いと思います。ちなみに、カッピングの競技会である「ワールド・カップティスター・チャンピオンシップ」ではコーヒーの液体の色だけで違いを判別してしまわないように、ボウルの内側を茶色で塗りつぶしてあるものが使用されています。

この2つの品は、田代珈琲のオリジナルグッズ！田代珈琲の社員はこのカッピングスプーンとカッピングボウルを使って、日々技術を磨いています。実店舗で行っているカッピングサロンでの使用は勿論、一般のお客様に向けて販売も検討中でございます。カッピングにご興味のある方は是非、楽しみにお待ちくださいませ。（WEB事業部 西原伶菜）

■ 明るい未来を拓く

「これはこれで美味しい」というのは、嗜好品でありがちな表現です。当然、「黄梅桃里」という言葉があるように、それぞれの主観的な評価が存在する上で成り立っているので、こういった表現が避けられないことは事実であります。

では一体、客観的な評価とは、どれだけ正しい情報のもとで構成されているのでしょうか？

長らくデフレが続いているマーケットと、グローバル化の進行。この両者の影に潜んだ真実が、数多くの犠牲を生み出しました。グローバル化の進行で正しい情報が正しくなくなり、人は普通に信用していたものを信用できなくなる。デフレが続くと様々な品質が下がり、収入が減る。収入が減ると、更に質を下げる。この両者の悪循環によって、たくさんの真実が曖昧な表現になり、消費者に対して分かりにくくしているのも事実です。

「何のために生きているのか。」



先日弊社で経営指針合宿をした際に、あらためて頭をよぎった言葉です。そうした社会を作っているのも人であり、良くするのも悪くするのも、また「人」であります。「何のために生きているのか。」答えはすぐには出ません。

年が明けて1ヶ月が経過しました。2014年はその「人」の価値の向上を追求し、更なる高みを目指して邁進して参りたいと思います。いつもご愛読頂き感謝しています。（広域営業部 良本忠烈）

