

## Tashiro Coffee's Shop News

## コーヒー抽出サロン

日 時 3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 3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 3月29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、ワインでいうテイスティング。

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](http://www.tashirocoffee.co.jp)

■ オフィシャルストア  
[www.tashirocoffee.com](http://www.tashirocoffee.com)

■ 楽天市場ストア  
[www.rakuten.co.jp/coffeeyasan](http://www.rakuten.co.jp/coffeeyasan)

■ Facebook  
[www.facebook.com/specialtycoffee](http://www.facebook.com/specialtycoffee)



## The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

少しずつ暖かくなり、季節が春に移り変わって来ていますね。

タンブラーにコーヒーを入れて、ぶらぶらお散歩…なんて良いかもしれません。

## 珈琲見聞録第79回

この記事はホンジュラスの出張時、サンタバルバラで書いています。

ホンジュラスは中米グアテマラの東に位置し、南にはエルサルバドルと比較的スペシャルティコーヒーの歴史としては両国から若干で遅れた国であります。大西洋の海風の影響を受け、雨が多く湿度が高いことから品質に関して良くないという味方をされていました。



グアテマラとの国境地帯のコパンはホンジュラスの中でも生産量が多いのですが、グアテマラへ運ばれグアテマラコーヒーとして流通されることも珍しくありませんでした。

しかしながら田代珈琲としては、ここ数年、お客様の評価としてあまり知られていないホンジュラスのコーヒーが多く支持を集めている事に気がつきました。確かに生産過程においては条件の良くないことがあるにはあるのですが、スペシャルティコーヒーの生産者はこれを克服し、その気候風土を逆に生かした形でホンジュラスコーヒーを大きく変化させてきました。

その結果、田代珈琲のお客様の多くに、その味を評価していただいている。この度の出張はホンジュラスコーヒーの可能性を探し、更に良いものを手に入れる為に実現しました。

出張は現在で3日目になるのですが、一番共感できたことは、「人」の存在です。国に誇りを持ちコーヒー産業の更なる発展に努力することに地域の人を取り組む姿勢に共感しました。この出張を機に、一人でも多く人にホンジュラスコーヒーの素晴らしいを伝えたいと強く感じています。(代表取締役 田代和弘)



## ■COSTA RICA

「今年も寒暖の差がしっかりとあり、コーヒー cherry が引き締まって熟し、とても良い状態だよ。」

「土壤改良に取り組んだり、新品種を植えたりと新しい取り組みにもチャレンジしているんだ。今年も会えて嬉しいよ。」

2月上旬に、田代珈琲ではおなじみのコスタリカ ベジャビスタ農園を訪問しました。



▲農園主のボニージャ氏と、再会を書ひ合いました。

この国は200年以上コーヒーの生産を続けており、収穫したコーヒーチェリーの果肉を除去し、コーヒー生豆である種子を取り出す精製方法も毎年新しい方法を取り入れる生産者が多いです。

今年はまた、「日中収穫した完熟コーヒーチェリーを一晩、果肉をつけたまま寝かせ、翌朝果肉を除去した後に水に浸す…」など敢えて甘みや香りを形成させるために繊細なチェリーを精製し「お客さまが求める風味特性を全て創り出せると信じているんだ」と話す生産者にも出会いました。



▲わわわに実ったコーヒーチェリー！

農園は標高1900m以上の高地にあり、トラックで山道を走ります。高かった空がみるみる迫り、あたりが真っ白になっていきます。そう、私たちは雲の中にいます。

そしてさらに走ると…。

ベジャビスタ農園は雲の上に広がるその名の通り「Bella Vista」＝「きれいな景色の農園」でした。



▲トラックでの移動はこんな感じ…。



▼コスタリカのフルーツたち。

農園主のボニージャさんが、手に持っていたフルーツを私に半分くださいました。それはとっても甘いレモン。「スイートレモン」と呼ばれる、コスタリカではポピュラーなフルーツだそうです。

今回の出張では、訪れた先で様々なフルーツをいただきました。庭でとれたイチゴやベリーを絞ったシンプルで甘酸っぱいジュース、もぎたての少しさわやかなオレンジ、日本のほおずきに似た甘~いトマトのようなフルーツサラダ…土壤が美味しいフルーツを育てるのに向いているのでしょうか。

あらためて「コーヒー豆はフルーツの種なのだ」と自然豊かな国を感じたのでした。  
(営業部店舗課主任 桜屋有美)

## ■「イメージする味」に近づける為に。

コーヒーを美味しく召し上がる為の要素には生豆の品質、焙煎、鮮度、グラインド(挽き目)、抽出器具、時間、抽出方法等があります。生豆の品質と焙煎、鮮度については販売者側の管理となりますので、今日はコーヒー豆が御自宅に届いてからお客様に召し上がって頂くまでの最後の工程についてお話をさせていただきます。

まずこんな経験はないでしょうか。なんだか今日のコーヒーは重たい…。イメージが違うと気持ちも沈んでしまいます。こんな時はコーヒーの粉の量を減らすか、抽出時間を短くして下さい。コーヒーの粉が多い場合、コーヒーの成分がたくさん抽出されています。するとお味は重くなります。抽出時間が長い場合も同じ現象が起こります。

濃さが好みの場合でもなんだか味のイメージが違う…。こんな時は抽出効率を考えます。抽出不足は酸味を強く感じます。甘みと酸味は味を構成する要素として重要です。素晴らしい甘みを感じるコーヒーには素晴らしい酸味のベースがあります。抽出不足の場合は挽き目を細かくするか、抽出時間を長くします。抽出過多は苦みを強く感じます。

この場合は、挽き目を粗くするか、抽出時間を短くします。それぞれのコーヒーでお好みの組み合わせがあります。まずは1つの変数でお試し頂ければと思います。新しいコーヒーの可能性に気付いて頂けると思います。

(WEB事業部主任 関智也)

## ■今更聞けない！カップ・オブ・エクセレンス国際審査の事情

弊社代表の田代和弘はカップ・オブ・エクセレンスの審査員を務めておりますが、私はもちろん、国際審査会など未知の世界…。そこで、代表に質問した事項をまとめてみました。



## ■何人の国際審査員が集まるの？

国際審査員であるカッパー(カッピングをする人)は、全世界から、少ない時でも20名以上が集まるそうです。昔はアメリカの方が多かったそうですが、近年ではアジア勢も多く参加しているそうです。

## ■国際審査の方法は？

まずは第一ラウンド。国内審査を勝ち抜いた農園の豆が集められます。この時点で約60農園ほどあるそうです。それを1セッション8~12農園に分け、カッピングを行い、コーヒーに点数をつけていきます。これらを約5~6セッション…2日間に分けて行います。そして第二ラウンド。ここでは第一ラウンドで85点以上を獲得したコーヒーが並びます。ここでも1セッション8~12農園に分け、計2~3セッション行います。つけた点数順に順位を並べ…その後、TOP10のみを選抜し、さらにカッピングを行い、ようやく順位が決定します。

## ■国際審査員だけの特典はあるの？

審査会中は、国際審査員に開催国のカップ・オブ・エクセレンスのマークが刺繍されたエプロンと、カッピングスプーンが配られます。年度も印字されているので、とっても希少！

## ■休憩時間はあるの？

なんと6時間ほど通じてカッピングを行っているそうです。「味を見るだけなら大して疲れないんじゃないの？」と思われた方、違うんです、カッピングは集中力を要しますので、とってもと~ても疲れるのです…。弊社の代表曰く「慣れちゃった」そうですが(笑)決まった休憩時間はないそうですが、部屋の中には常時フルーツやクッキーなどのお菓子が用意されており、好きな時に食べて良いそうです。気分転換には良いのかもしれませんね。

…と、このような国際審査会で、その年生産者が心を込めて育ててきたコーヒーが、正しく評価されるのです。

その後、オークションに出品され、競り落とした業者の元へ珈琲豆が運ばれ、お客様のお手元に届きます。田代珈琲では、オークション前に出品される全ロットを、全社員でカッピングし、落札する豆を決めています。カッピングの技術は、コーヒーの風味特性を正しく評価するためにあります。生産者の方々とお客様の気持ちに応える為にも、日々磨いていかなければいけない技術だと改めて感じました。(WEB事業部 西原伶菜)