

## Tashiro Coffee's Shop News

## コーヒー抽出サロン

日程 4月5日(土)、5月3日(土)

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 ¥1,500(税別)

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

日程 4月19日(土)、5月17日(土)

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 ¥3,500(税別)

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カップピング

開催時間 ①11:00~12:00 ②14:00~15:00

日程 4月12日(土)、5月10日(土)

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 ¥1,500(税別)

定員 6名 ※完全予約制

カップピングとは、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カ国シンガ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/suppecialtycoffee](http://www.facebook.com/suppecialtycoffee)TASHIRO  
MEETS THE COFFEE  
Vol.075

## The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

4  
2014 April

4月は始まりの季節。これから新生活と言う方も多いのでは?

心機一転、一杯のコーヒーで気持ちを切り替えて新しい日々のスタートを切りましょう!

## —珈琲見聞録第80回—

約10年前に某商社から当時の商品名で「ドンキホーテ」というコスタリカのコーヒー豆を紹介されたのが、弊社が高品質コーヒーを取り扱うきっかけでした。

コスタリカは現在、中米の中でもその品質の高さが認められ、その地位は確立されたものになってきています。

しかし、政府がコーヒー生産に使用する大量の水の使用を法律で規制しました。環境保護政策からです。

コーヒーは収穫後、表皮と果肉を除去し、固い殻のついたコーヒー豆を水槽につけます。ここで残っている果肉や粘液質を酵素分解によってきれいに取り除きます。取り除かれたものは水路によって更に綺麗に洗われ乾燥工程へと続きます。ですがその法律により、このプロセスを全く使用できなくなっています。



▲サラカ農園のルイス氏と恵みかしがり屋のエレナちゃん。



▲お馴染みのペジャビスタ農園にて。



▲乾燥中のハニーコーヒー。

ここからコスタリカのスペシャルティコーヒーは大きな成長をみせることになります。

次号ではコスタリカの最新の情報を届けます。(代表取締役 田代和弘)

TASHIRO  
MEETS THE COFFEE

## ■ 加藤の産地訪問記 ~CATRACHAS~

2月17日、ホンジュラス、サンペドロスー空港。私にとって2年目となる産地視察で、初めてホンジュラスに降り立ちました。

サンペドロスーはホンジュラス北西に位置する、かつてはバナナの輸出業で大成長した経済都市です。ホンジュラスのコーヒー産業を管轄するIHCAFE（ホンジュラスコーヒー協会）もオフィスを構えています。

ガイドブックなどでも治安の悪さが言及されており、空港のゲートを出た時は少し緊張しましたが、無事にコーディネーターの方と合流し、ホンジュラスの旅がスタートしました。

ホンジュラスでは国土の80%でコーヒーが栽培されていますが、その生産量の約50%は西部で収穫されます。私達は今回このエリアを訪問しました。

まず訪れたのはサンタバルバラという地域。火山性の土壤と標高、降雨量に恵まれ、素晴らしいコーヒーが生産されています。



▲両手いっぱいのコーヒーチェリー



▲霧に覆われたコルメナ農園

IHCAFEのサポートを得ながら、生産者同士で情報を共有し、地域全体のコーヒー産業を活性化させていく。「コーヒーはホンジュラスの20%もの雇用を抱える大事な産業なんだ。」その使命感は非常に大きいと感じました。

ホンジュラスの人々のことを「CATRACHA（カトラチャ）」と呼びます。彼らはとても誠実で、勤勉で、土地への愛に溢れたあたかい人々です。

一緒に農園を見て、コーヒーについて語り、カッピングをして、最終日には音楽隊を招いてパーティーを開いてくれました。

「来てくれて本当にありがとう！」  
「見どころが紹介しきれないから、次は1週間頂戴ね！」

何度も繰り返されるそんな言葉に、心があたかくなつた旅の最後。来年も再来年も訪れ続けて、より多くの人々に彼らの素晴らしいコーヒーを知っていただきたいと思っています。  
(広域営業部 加藤晃子)



## ■ コーヒーの「ランク分け」とは？

4月と言えば、新生活の始まり、新しい出会い、お花見など、明るくて楽しいイベントが盛りだくさんですね。暖かい陽気の中、桜を見ながら美味しいコーヒーを飲むのも気持ちがよさそうです。

今回は、国によるコーヒー豆の評価の違いについて簡単にお話したいと思います。国際品評会（カップ・オブ・エクセレンス）では国際審査員がカッピングにより、そのコーヒーに点数をつけ、順位が付けられていますが、国際品評会などに出品されないコーヒー豆が国外に輸出される際に、どのような評価によってランク分けをされているかご存知でしょうか？

コーヒー豆の輸出規格の基準は国によって異なります。コーヒーの生産世界第一位のブラジルでは、欠点豆（虫食いや貝殻豆）の数と、粒の大きさによって評価が変わります。粒が大きく、欠点豆が少ないものは「No.2」という国内最高輸出規格のコーヒーとなります。グアテマラやエルサルバドル、ホンジュラス、コスタリカなどではコーヒーが育てられた「標高」の高さによってランク分けされます。たとえば、グアテマラでは1300m以上の標高で生産されたものは「SHB (Strictly Hard Bean)」という最高輸出規格のコーヒーとなります。また、コロンビアやタンザニアでは粒の大きさ（クリーンサイズ）によってランク分けされています。コロンビアの最高輸出規格は「スプレモ」という名がつけられます。このように同じコーヒーでも、国によって評価基準が異なるため、世界中の審査員が集まり点数をつける国際品評会は生産者にとっても購入する側にとっても、信頼される評価となります。まだ国際品評会コーヒーを飲まれたことがないお客様は、ぜひ一度お試しになられてはいかがでしょうか？(WEB事業部 伊中梓)

## ■ 新たな一步

こんにちは。広域営業部の天見です。

またひとつ、田代珈琲の新たな歴史が始まりました。

3月4日～7日まで、千葉県の幕張メッセにて「FOODEX JAPAN2014」という展示会に出展致しました。

FOODEXJAPANとは、開催第39回目となる、アジア最大級の食品飲料展示会であり、食を通じて新たなビジネスを広げるための外食、卸、商社、メーカー向けの専門展示会です。



今回の催事における田代珈琲のテーマは「Diversity and Possibility of Coffee～コーヒーの多様性と可能性～」です。「Diversity」とは、「多様な働き方」を指す言葉です。弊社における「Diversity Coffee」とは、スペシャルティコーヒーが原点であり、それから生みだす新たな価値を繋げていく事を指しています。

農園でコーヒー豆が育ち、カップ一杯の液体になるまで、一つのバトンで繋がっています。カップ一杯分の液体には約88粒のコーヒー豆が使われています。コーヒーチェリーに換算すると、約44粒のコーヒーチェリーを収穫しなければなりません。その約44粒には、真っ赤に熟したチェリーのみが収穫され、綺麗に熟したチェリーほど農園者の思いが詰まっています。私達はその農園者の思いを引き継ぎ、更に美味しいコーヒーを作りだすよう、鮮度の良い焙煎したてのコーヒーをお届け出来るよう努めています。淹れた時にぷくぷくと膨らむコーヒーは、それを見ているお客様の気持ちを膨らませます。そして飲んで頂く、お客様の手に渡り美味しいと感じて頂くまで、コーヒー技術、知識をお伝えしていきます。

田代珈琲は今回が初めての関東進出となります。新しいお客様とどんな出会いがあるかワクワクする気持ちを膨らませ当日を迎えました。関東でも本当に良いコーヒーを提供したいというお客様も多く、弊社の取り組みに共感して頂きました。来場者は約7万人を越え、弊社のブースにも約1200人にご来展頂きました。

お忙しい中、またお足下の悪い中お越しいただき、誠にありがとうございました。関東でも新たな出会いがたくさんありました。この出会いを深く大切にしていきたいと思います。(広域営業部 天見奈央)