

## Tashiro Coffee's Shop News

## コーヒー抽出サロン

開催時間 14:00~15:30

日程 5月3日(土)、6月7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

開催時間 14:00~16:00

日程 5月17日(土)、6月21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カッピング

開催時間 ①11:00~12:00 ②14:00~15:00

日程 5月10日(土)、6月14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■ 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

## The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

5  
2014  
May

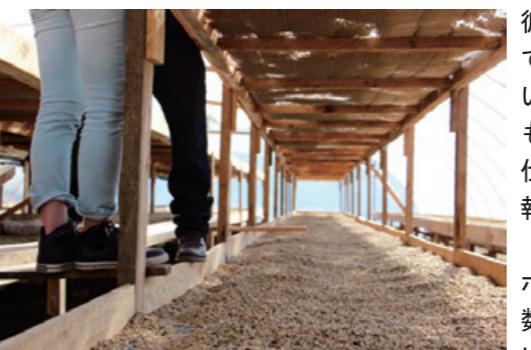
5月といえばゴールデン・ウィーク!お休みのご予定は決まりましたか?

緑が濃くなってゆくこの季節、暑くなり過ぎない内に外で美味しいコーヒーを楽しみたいですね♪

## 珈琲見聞録第81回

写真はホンジュラスの出張で出会った、ラパス地方の生産者です。

量だけを重視する生産ではなく、高品質なコーヒーを生産したい。お父さんがそう思い少しづつ実現してきた姿を見て、息子がコーヒーの栽培をやりたいと考えるようになりました。通常は汗水たらしてコーヒーを生産し農協に出荷します。売値は相場から算出され、品質評価は欠点豆(割れた豆や虫食いなどの状態が悪い豆)の混在で判断されるだけです。



彼のお父さんは、自らの仕事にもっとやりがいを持ちたかったのです。それだけです。当然収入に関しても評価される分増やしていきたい。そしてもっと品質の良いものを作るとなれば、設備にも投資したい。そんなお父さんの姿を見て、息子は「お父さんの仕事を手伝いたい」と思いました。前向きにがんばって、努力が報われる世界で試してみたい。

ホンジュラスではコーヒーは重要輸出産業です。その中でわずか数%の、世界で認められる高品質なコーヒーの世界でやっていくにはリスクも伴います。現在、父と息子で毎年品質を上げるために試行錯誤を繰り返しています。びっくりしたのはコスタリカでもまだ始まったばかりである、コーヒーの豆を乾燥させる工程で、複数棚による乾燥方法を導入していたことです。実はインターネットで調べて見よう見まねでやっているとのことです。複数棚にすることで微妙な温度管理ができるようになり、乾燥時間を調整することが可能になります。その調整からより豊かなフレーバーが生まれます。

収穫されたチェリーを選別し、乾燥工程を最新のものを導入し検証する。本当に素晴らしいことです。しかし、彼らには大きな課題があります。それは自分たちが作ったコーヒーをカッピングによって自己評価できないということです。自分たちの作ったコーヒーをカッピングによって評価出来るようになるということは私たちのようなロースターからのフィードバックや、フレーバーへの要望をダイレクトに伝えコミュニケーションを取る事が可能になるという事です。彼らはそこにも大きな興味を持ち、やっていきたいという姿勢をみせてくれました。そんな姿に胸を打たれ、弊社オリジナルのカッピングスプーンをプレゼントさせていただきました。来年、また来るよというメッセージと一緒に。

(代表取締役 田代和弘)



## ■QUE RICO! (なんて美味しいの!) ~出張ごはん・コスタリカホンジュラス編~

皆様こんにちは。先月号ではホンジュラスの出張の様子をお伝えしましたが、今回は食いしん坊の加藤として産地でいただいたおいしい食事についてご紹介します。

まずはサラダから。昨年のカップ・オブ・エクセレンス2012で落札したコスタリカ・サラカ農園を所有するモンテブリサスミルでいただいた「スイカのサラダ」です。スイカのサラダ?!アテンドしていた現地スタッフさえも初めて食べたと言うこのサラダ。とっても美味しいんです!ダイスカットしたスイカをバルサミコ酢とはちみつ、オレガノと合わせており、甘そうに見えて後味はさっぱり。しっかり味付けされたお肉料理と一緒に食べても相性抜群でクセになります。



スープはコスタリカからベジャビスタ農園を所有するドンマヨミルで。標高2000m近くある農園を訪れた後、日も暮れて少し空気が冷え始めていた中でミルのゲストハウスでオーナーのボニージャファミリーが用意してくれたのが、この具たっぷりの温かいスープ。甘くないとうもろこしとジャガイモとお肉が入っていて栄養たっぷり。冷えた体に染みわたるやさしい味でほっこり癒されました。

ティラピアの姿揚げ



お肉料理はコスタリカ、エルスール農園を精選しているプエンテタラスミルから。いつも笑顔のオーナー、エフラインさんが男の手料理をごちそうしてくれました。男らしく大き目にぶつ切りにされた骨付き豚肉は焦げ目も食欲をそそるいい色に。思わず大きな口でかぶりついでワイルドにいただきました!

たくさん食べて喉が渴いたらとておきのフルーツジュースです。ホンジュラスでいただいた「メロン100%ジュース」。

メロンが量産されない日本ではなかなか飲むことのできないこの品。果実の甘さを堪能しました。日本では一玉1万円もあるものもあるんだよ、というと皆びっくりしていました!

一方コスタリカでは「ブラックベリー100%ジュース」をいただきました。フレーバーの例えでしばし聞いたことがありましたが、私自身は初体験!粗ごしのベリーの食感と程よい酸っぱさが美味しいくて3杯もいただきました。



メロン100%ジュース

こうして振り返ってみると本当にたくさん食べていますね。生産者の方々が私達のために心を尽くして作ってくださるお料理にはいつも感動し、「残したくない!」という気持ちで、ついつい食べ過ぎてしまったりします。

コーヒーの農園情報、取り組みだけでなく、彼らの暮らしや文化、人となりも皆様に知っていただけたらと思っています。今回の食事特集…お腹がすいてしまいましたか?笑(広域営業部 加藤晃子)

## ■ブラジルコーヒー

もう桜が咲き終わり、陽気で過ごしやすい季節となっていましたね♪学生時にサッカーをしていたせいか、こういう時期になると、ボールを蹴りたくなります。

いよいよ、ブラジルワールドカップも始まりますね♪ブラジルはサッカーも有名ですが、コーヒーにおいても、世界で一番生産量を誇る国でもあります。ブラジルコーヒーは、広範囲に広がる平地で栽培されています。国土は広く、赤道も通っているのですが、実際のコーヒー生産地は赤道から結構離れた場所にあり標高は低いのが特徴です。



精選処理はナチュラル方式が一般的で、収穫したコーヒーチェリーの果肉を剥かず、そのまま乾燥します。平地で栽培を行っているという理由によるものですが、それにより、果肉の甘みが豆に伝わり、独特のフレーバーを生み出します。そんなブラジルコーヒーは、私たちに素晴らしいつろぎを教えてくれます。

スペシャルティコーヒーを作る生産者は、そうした環境の中で、特殊な乾燥方法を用いて独自のフレーバーを作り上げている所もあるのですが、その話は別の機会でお話しさせていただきたいと思います。Soccer、W杯ブラジル大会での日本代表の応援はブラジルコーヒーを飲みながら…いや、時々お酒も飲みますが、応援したいものです。(広域営業部主任 良本忠烈)

## ■お気に入りのコーヒーの見つけ方

皆さん、こんにちは。だんだん暖かくなっていますね。先日、コーヒーを片手に近所を散歩しました。たくさん花が咲いていて春を感じました♪



私の最近のお気に入りは、ニカラグア・ブエノスアイレス農園のコーヒーです。すっきりと飲みやすく、ほのかな優しい甘みがありボディもしっかりしています。飲んだ後の余韻がとても長く、散歩のお供にピッタリです。

皆さまのお気に入りのコーヒーは何でしょうか?ご来店下さるお客様からのご質問で、どんなコーヒーを選んだらいいのかわからないという声をよく耳にします。そんな時には、「シーンで選んでみてはいかがでしょう?」とご提案させて頂いております。

## ■朝一番にピッタリなコーヒー

いつも定番がいいという方、ブレンドコーヒーをお薦めします。バランスよく配合しており、今日もあなたの一 日を目覚めさせてくれると思います。あっさり派の方には、少しすっきりした柑橘系のフレーバーを持つものはいかがでしょうか?しっかり派の方には、少し焙煎度の深いものかダークチョコレートのフレーバーを持つものもいいと思います。ミルクとの相性もピッタリです。

## ■コーヒーブレイクにピッタリなコーヒー

スイーツは要らないけどちょっと休憩したい方、少し甘みを持ったコーヒーはいかがでしょうか?ハニーフロセス(コーヒーを乾燥させる際に甘みを残す精選方法)のコーヒーはほのかな甘みで、ホッと落ち着きます。スイーツと一緒にという方、クッキーと一緒に召し上がる方はフルーツを思わせるジューシーなコーヒーも相性がいいですよ。

私は今度の母の日に、コーヒーをプレゼントしようと思っています。読書好き、和菓子好きの母には…。送る相手のコーヒーシーンを考え選ぶのも楽しいですね。皆さんもお気に入りのコーヒーを、どんなシーンで召し上がるか思い描いて選んでみてはいかがですか?お悩みの方は、弊社スタッフにお訪ねください。お手伝いさせて頂きます。

(営業部店舗課 岩田倫子)