

## Tashiro Coffee's Shop News

## コーヒー抽出サロン

日程 6月7日(土)、7月5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 6月21日(土)、7月19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 6月14日(土)、7月12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

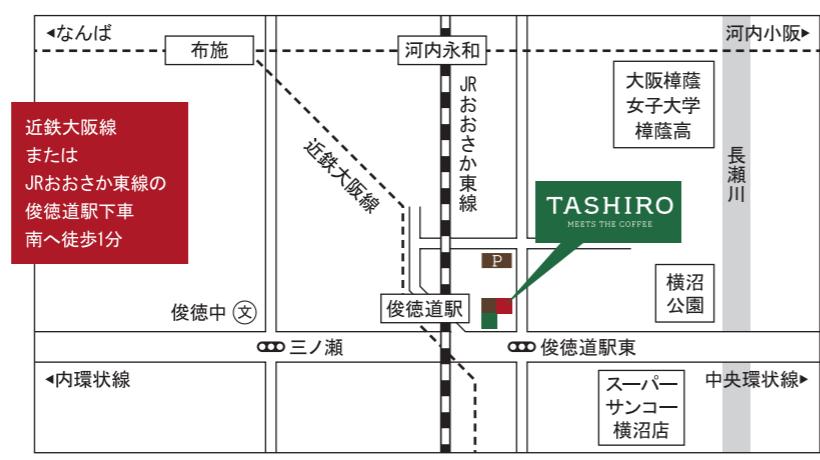
フリーダイヤル:0120-722-337

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

1000円以上お買い上げorカフェ利用で割引チケットお渡し

■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

6  
2014  
June

そろそろ梅雨の時期が近づいてまいりました。明ければもう、夏がやってきます。

今年も美味しいアイスコーヒーをご用意致しますので、コーヒーの「衣替え」も是非おためしを!

## —珈琲見聞録第82回—

コスタリカのタラス地方にあるラ・バンデラ農園は、2月に加藤社員と共に訪問させていただいた農園です。

ここはファン氏が父親から引き継いだ農園です。彼のお父さんは生産されたコーヒーを全て農協に出荷していました。農協への出荷は品質向上することもなく、量的に生産されたコーヒーを農協から提示された金額で出荷するというやりがいのない仕事となっていました。彼はそういった農業を継承することに疑問を感じ、なんとかしたいと悩んだ末に、出した答えはアボカドの生産を行う事でした。アボカドを生産し輸出したいというビジョンを持ち、その資金を稼ぐためにマイアミへ出稼ぎに行くことを決意したのです。



マイアミでの生活は容易ではありませんでした。環境も違った誘惑も多いところで、稼いだお金を遊興に使うことなく、夢を実現するために貯金しました。数年後帰国し、早速コーヒー農園でアボカドの生産を始めようとしたところ、大きな問題が起きました。それは父親から譲り受けた農園の大きさでは十分な生産が確保されず輸出するだけの生産が貰えないという事実でした。彼は絶望を感じました。マイアミへの出稼ぎ労働はなんだったのだろうか…。

しかし、神様は彼を見捨てませんでした。隣のコーヒー農園の生産者がスペシャルティコーヒーの生産で大成功を収めていたのです。彼は一縷の望みをかけてスペシャルティコーヒーの生産を研究し始めました。そして昨年から少しづつ収穫は始まり、今年は生産指導を受けた事もあり非常に良い品質のものが出来ました。

弊社は偶然にもその農園を評価することになり、コーヒーを買い付けすることができたのですが、実は私も20年前に父親から継承したどうしようもない会社をスペシャルティコーヒーとの出会いからなんとか役に立つ会社へと成長させることができました。

同じ境遇に置かれた彼の農園のコーヒーを、是非とも多くの方に知ってもらいたいと思います。美味しさを裏付ける生産方法を、この目でしっかりと確認しています。

入荷を楽しみにお待ちくださいませ。

(代表取締役 田代和弘)



## ■花言葉「一緒に休みましょう」

こんにちは、広域営業部の天見です。すっかり春のポカポカな暖かさから、夏のジンジンとした暑さに変わろうとしていますね。皆さま、いかがお過ごしでしょうか？

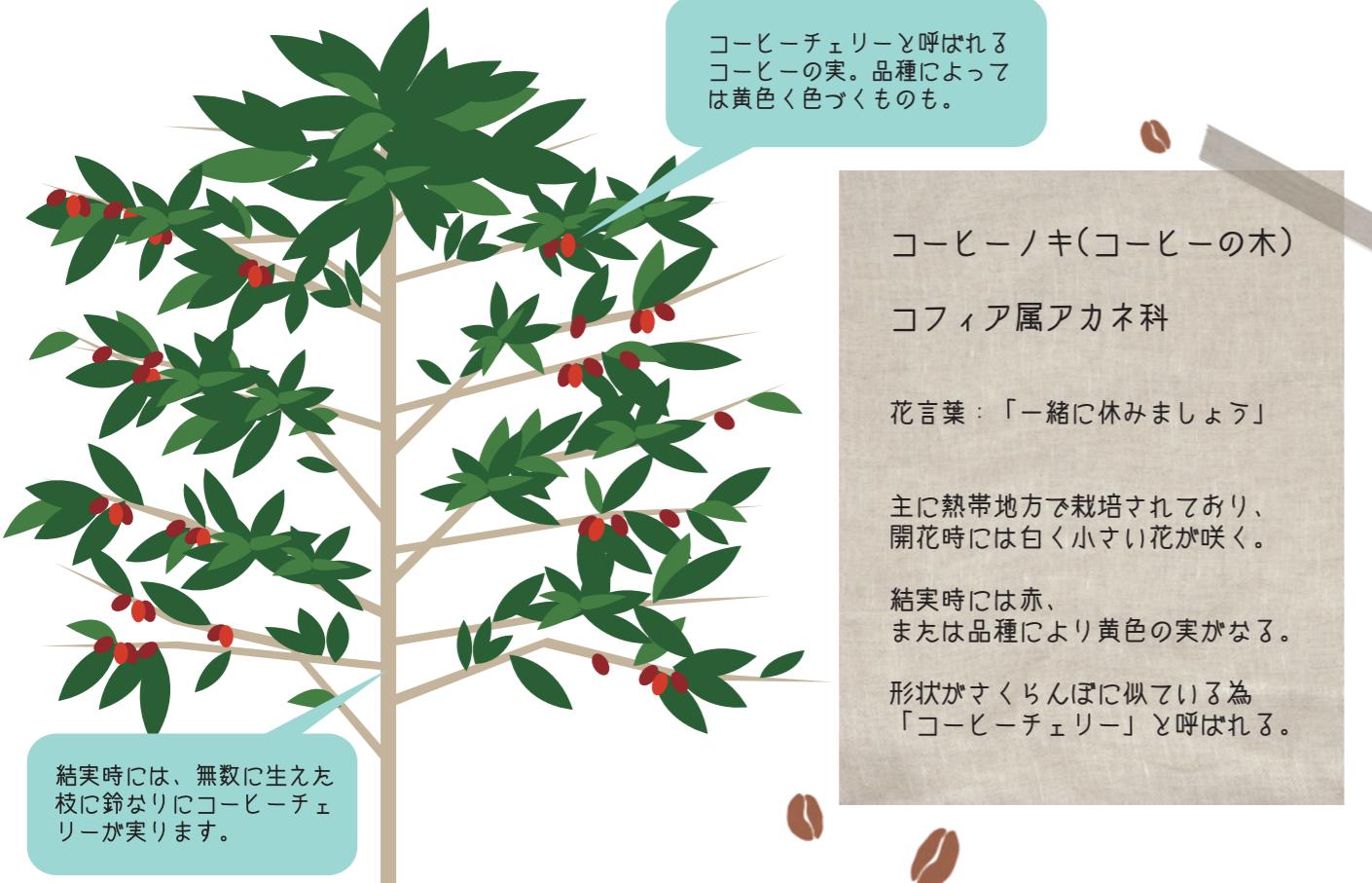
私は休日に、淡路島から大阪湾が一望できる展望花公園に行ってきました。大草原一面には季節ごとにお花が植栽され、季節ごとに毎回違う景色が楽しめる公園です。そこで欠かさずに見てしまうのは、植えられているお花のネームプレート。そこに書かれているのは品種、花の名前、花言葉でした。

花言葉とは、花や植物の見た目、香り、性質、特徴、花のイメージによって付けられた言葉です。

昔から、花には神様からのメッセージが宿っていると考えられていました。

花言葉はそれぞれの国でも表現が違い、歴史、風習、神話によってお花に対するイメージも違いますが、17世紀頃トルコで始まり、19世紀にはギリシャに広がり貴族が花を人に例えて詩文を作ったり、恋愛が不自由だった時代に言葉を交わさずに想いを寄せているあの人へ…と想いを込められた花を手紙としても贈られていたという説があります。

今ではそれを風習とした一つとして、5月の「母の日」にはカーネーションを贈るのが定番になっています。カーネーションは「女性の愛、母の愛」という花言葉がございます。実は「コーヒーノキ」にも花言葉があることはご存知でしょうか？



コーヒーノキの花言葉は、「一緒に休みましょう」です。

コーヒーならではの花言葉ですね。「真実さ」や「永遠の愛」や「幸運」など単語だけの花言葉とは違う、温かさを感じられる花言葉だと思いました。コーヒーの香りにはリラックス効果があると言われているので、そっと一杯コーヒーをプレゼントするようなイメージが付けられていた言葉ではないでしょうか。（広域営業部 天見奈央）



## ■どうして？

先日、お客様とコーヒーについてお話ししていた時にこんな質問を頂きました。

「どうしてブルーマウンテンを販売しないの？」と。

どうして…。昔はよくご質問頂いたのですが、最近少なくなっていました。なんだか新鮮でした。

結論から申しますと生産履歴の追跡可能性が明確でない、品質と価格の整合性が取れない等の理由からです。



ブルーマウンテンコーヒーとはジャマイカ・ブルーマウンテン地区にて生産されたアラビカコーヒー豆を指します。

コーヒー販売業者にとってブルーマウンテンは高利益商品です。お客様もブルーマウンテンの名称だと高単価でもご購入頂けます。弊社でもその昔、販売していました。しかし、ある日、弊社の代表が国際品評会のコーヒーを口にした時、「こんなコーヒーをお客様に飲んでほしい」と素直に強く感じたそうです。それからスペシャルティコーヒーを販売していく意義を感じ、考え、行動し、今日に至ります。

どこで収穫されたの？誰が作ったの？どんなコーヒーをブレンドしているの？いつ焙煎したの？残念ながらコーヒーの事となるといろんな謎が容認されてしまいます。これからもお客様に安心してコーヒーを召し上がって頂けますよう弊社の出来る事をとことん考えて頑張っていきたいなど改めて感じた次第です。（WEB事業部 関智也）

## ■コーヒーの「試験」？

みなさん、こんにちは！WE部の伊中です。6月といえば、梅雨ですね。じめじめとした天気が続きそうですが、コーヒーを飲んですっきりと梅雨を乗り切りましょう。

今回はコーヒーの資格試験についてご紹介致します。

皆様は「コーヒーインストラクター検定」という資格試験をご存知でしょうか？？

全日本コーヒー商工組合主催の「コーヒーインストラクター検定」とは、正しいコーヒーの知識の普及と技術の向上を目的としたコーヒーの資格認定制度です。



▲新入社員の阿部も検定2級受験します。只今勉強中です！

検定の受験資格は、試験の前の講習を受けることだけです。誰でも申し込みが可能な試験です。



コーヒー豆を販売している方、カフェを経営している方が専門知識を深めて仕事に活かしていくことを考えて受験されたり、コーヒーがものすごく好きな一般の方がより深くコーヒーについて知るために受験をされたり、その年齢層も様々です。

また、合格者だけが手にする事のできる認定バッジも存在します！赤いチェリーの実の形をしたかわいらしいバッジです！今以上にコーヒーの知識を深めたい方は、是非このコーヒー検定を受験してみてはいかがでしょうか？（WEB事業部 伊中梓）