Tashiro Coffee's Shop News

コーヒー抽出サロン　開催時間 14:00〜15:30

日程 7月5日（土）、8月2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　開催時間 14:00〜16:00

日程 7月19日（土）、8月16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 7月12日（土）、8月9日（土）

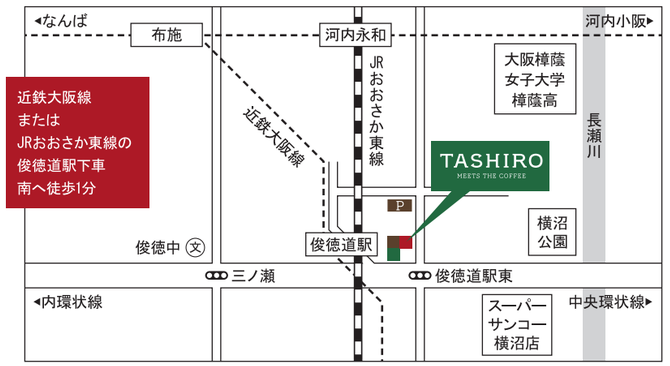
場所 田代珈琲株式会社2階ラボ　持ち物 筆記用具、エプロン

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/supecialtycoffee



TASHIRO MEETS THE COFFEE Vol.078

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

7 2014 July

やってきました、夏です！お祭りや花火大会…イベントが山とありますね。
冷たいソーダやジュースも良いですが、大人はキンと冷えたアイスコーヒーで夏を満喫しましょう！

—珈琲見聞録第83回—

「DONMAYO」。コスタリカでは３本の指に入る優秀な農園です。こちらの農園とは世界的に有名になる前からのお付き合いで、コーヒーの取り扱いをしてから5〜6年になります。

その名が知れ渡る事になった要因はカップ・オブ・エクセレンスで優勝したことが大きかったのですが、1度の受賞のみならず、それ以後も継続的に入賞を果たしています。これは入賞に驕らず謙虚に品質改良を行っていることからできる事で、本当にその人柄には心ひかれるものがあります。

通常流通のコーヒーは選別が基本です。見た目、大きさなど味の評価ではない選別です。味の評価の基準が「悪い味のないコーヒー＝良いコーヒー」とされてきた時代から「完璧に選別されたコーヒーの中から味の良いコーヒー」を選んでいくというプロセスに大きく変化してきました。

そして時代は味を創る時代に変わってきています。

「良い味」から、「どんな風に良い味」か。

「良い味」を生み出すためには、土壌・気候・品種・チェリーの状態・乾燥などが条件として挙げられます。特に注目されているのが乾燥工程です。通常流通のコーヒーはいかに早く乾燥させるかが生産国にとって重要な条件でした。しかし、今は「味を創る」時代です。

チェリーのまま乾燥させるのか、果肉を削いで乾燥させるのか…。またその際、シートを被せたり、日陰にしたりして乾燥期間を調整する事が、良いコーヒーへの導きとなっているのです。

生産者は探求心のある方でなければ、良いコーヒーを継続的に創り出す事はできません。

そろそろ今年の新しいコーヒーが入荷してくる時期になりました。本当に楽しみです。

コスタリカからも今年はたくさんの生産者のものを買い付けました。ご期待ください。（代表取締役　田代和弘）

TASHIRO MEETS THE COFFEE

■おみやげじまん

田代珈琲本社のラボにはたくさんの民芸品が飾ってあります。それらは弊社代表の田代が農園視察に訪れた先で購入したものや、交流のある農園主の方から頂いたものなど実に様々…。今回は、その中からいくつかピックアップして皆様にご紹介したいと思います！

まずはこちらの置物。これは田代社長がホンジュラスで購入したものです。
箱の様な部分に敷き詰められているのは、コーヒーチェリー(コーヒーの実)です。
これは「パルパー」と呼ばれる機械の置物です。

パルパーとは、簡単に言うと「果肉除去」の役割を果たす機械の事。
コーヒーチェリーを入れ、ハンドルを回すとコーヒーチェリーの果肉が剥かれ、種の部分だけが取り出されます。今は自動の機械の物が多いようですが、民芸品となるとこういったハンドル式の伝統的なものが作られる事が多いようです。

そしてこちら、色とりどりのカップ！左からエルサルバドル、コスタリカ、メキシコ、ホンジュラスのものです。真ん中の蝶が描かれた美しいカップは、コスタリカのドンマヨミル・ベジャビスタ農園の方々が来日し、弊社を訪問された時にプレゼントでいただいた貴重な物！

また黒いカップもドンマヨミルの物です。こちらは田代社長と社員の加藤がドンマヨミルに宿泊した時おねだりしていただいたものだそうです。

ちょっと変わり種もご紹介。メキシコと言えばこれ！
ソンブレロ！！田代社長がカップ・オブ・エクセレンスの審査員としてメキシコに行かれる際に「メキシコに行くなら是非買ってきて下さい！」と社員みんなでおねだりして購入していただきました。

空港で注目されて非常に恥ずかしい思いをしたとの事…。
田代社長、ありがとうございました。
みんな1回ずつ被って満足してしまいましたが(笑)
こちらは、今もラボの入り口に飾られています。

各国の民芸品はひとつひとつ手作りであったり、
その土地の粘土が使われていたり、歴史や人の顔が見えるものがたくさんあります。

コーヒー以外の物でこうして様々な国の生活に触れる事ができると、生産国の方々の事をもっと知れた気持ちになり、嬉しくなります。

田代珈琲の実店舗に置いている物もいくつかございますので、お立ち寄りになられた際は是非ご覧になってください。
(WEB事業部　西原伶菜)

新入社員の阿部にソンブレロを被ってもらいました！
予想以上に似合っていてびっくりです。

■田代珈琲の夏

皆様こんにちは。この新聞が皆様の手に届く頃には、ブラジルワールドカップのラウンドはどこまで進んでいるのでしょうか？6月の初旬にこの記事を執筆中の加藤です。この季節、田代珈琲の社内では「ヒュッ！ヒュッ！」とコーヒーをカッピングする音が響きわたります。

コーヒーの国際品評会であるカップ・オブ・エクセレンスの審査を終えた中米生産国の入賞豆が、続々と届いています。これらは少量の生豆のサンプルで私達のもとに届き、ロースターが細心の注意を払いながら焙煎を行います。そしてカッピングボウルに12gのコーヒー豆を計量し、1サンプルにつき2つずつ用意して粉に挽いてセッティングしていきます。この時、先入観なくコーヒーの味を評価するために、品評会での獲得順位や農園名は隠してしまいます。お湯を注いで4分が経ったら、コーヒーの粉をスプーンで撹拌し、浮いた粉を取ったらカッピングスタートです。

コーヒーに携わってきた年数が長い者も短い者も、一同にこのカッピングを行って評価を行います。その大会ごとに、入賞数も様々であり、多い時には30サンプルを超えるほどです。どれも本当に素晴らしいコーヒーの中で、ひとつひとつのコーヒーと向き合い、味をとらえる作業には非常に集中力が必要です。また、時間がたっても味が落ちてしまわないかどうかをチェックするためにも、このカッピングは長時間にわたることが多いです。そして全社員が各々の評価を擦り合わせて、評価の高かったコーヒー豆を、落札候補として、オークションに臨みます。

田代珈琲は今年もカップ・オブ・エクセレンスの単独落札を行っています。単独で落札をするということは、出品されたロットを全量買い取るということです。そしてそれを、責任を持って販売するということです。自分たちが「良い！」と思ったものだからこそ、私達は皆様にそのコーヒーの特長・素晴らしさをお話することができ、そしてそれは共感してくださる皆様がいらっしゃるからこそできることだと思います。

次はホンジュラス、グアテマラ、コスタリカ、そしてメキシコと続きます。入港は秋頃。皆様にも自信を持ってお届けできるよう、厳正に審査してまいります！どうぞお楽しみにお待ちください。(広域営業部　加藤晃子)

■どんなアイスコーヒーがお好き？

店舗のカフェメニューのアイスドリンクの人気ランキング。
平日はハンドドリップアイスコーヒー、週末はアイスカプチーノのオーダーをたくさんいただきます。ハンドドリップアイスコーヒーは店舗のメニューからお好きな豆を選んでいただきドリップしています。今年はブラックでも甘さを感じるシングルオリジン（単一農園）のアイスコーヒーが人気です。香りを楽しみつつ、ごくごく飲んでいただけて暑い日の午後にぴったりです。7月はスパイシー＆ビターなアイスコーヒーブレンドやナチュラルプロセスのフレーバー豊かなコスタリカのコーヒー、ハニープロセスの甘いコーヒー…と個性を楽しんでいただけるアイスコーヒーがぞくぞく登場しています。あなたはどんなアイスコーヒーがお好きですか？

「やっぱりアイスはしっかりと深みがあるものにミルクを加えて。」
そんなあなたに、おうちでアイスカプチーノの雰囲気を楽しめるアレンジをご紹介します。

雑貨屋などで販売している乾電池式の電動ミルククリーマーと冷えた牛乳、いつもより濃いめに抽出したアイスコーヒーを用意します。500mlくらいの計量カップにミルクを120cc注ぎ、ミルクを泡立てます。ここで３つのポイント。①ミルクは冷蔵庫から出したての温度で使用すると泡立ちやすくなります。②計量カップを斜めに持ってミルククリーマーをミルクに浸け、渦を作りながらクリーマーを上下に動かして作るときめ細やかでふわふわのミルクができます。③クリーマーはミルクの液面に近いところに刺すとボリュームを作りやすいです。グラスに氷とふわふわミルクを入れ、最後にアイスコーヒーを注いで混ぜれば完成。アレンジコーヒーでお友達とおうちカフェをお楽しみください。（営業部店舗課主任　桝屋有美）