Tashiro Coffee's Shop News

コーヒー抽出セミナー　開催時間 14:00〜15:30

日程 10月4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 ¥2,000（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セミナーです。
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・カプチーノセミナー　開催時間 14:00〜16:00

日程 10月18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セミナー10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！

Tashiroカッピングセミナー　開催時間 ①11:00〜12:00 ②14:00〜15:00

日程 10月11日（土）

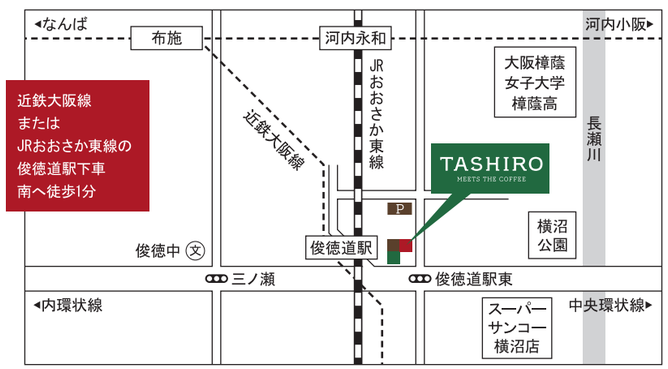
場所 田代珈琲株式会社2階ラボ　持ち物 筆記用具、エプロン

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 tel:06-6723-3702 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
2000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.081

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News
10
2014 October

秋と言えば、スポーツの秋、食欲の秋、読書の秋…。でもやっぱり田代珈琲ではコーヒーの秋ですね！
食べ物のおいしい季節、食欲と共に、コーヒーの美味しさも際立ちそうです。

—珈琲見聞録第86回—

先日、あるご縁でニカラグア大使主催の建国記念日のレセプションパーティに招待していただきました。

参加者は中米の大使館関係の方（コスタリカ、グアテマラ、パナマ、ホンジュラス、メキシコ）や在ニカラグア大使を務められた元大使の方２名など各業界で活躍されているニカラグア人、留学生などが招待されていました。

当社が大きくスペシャルティコーヒーを取り組むきっかけになったのが、２００２年のカップオブエクセレンス、そして２００３年のQグレードコーヒーのサンタリタ農園とニカラグアのコーヒーによって導かれたと言っても過言ではないくらいニカラグアとは深い縁があります。

弊社、加藤社員も同行させることで直接大使とお話させていただけたり、他国の大使館関係の方とお話させていただけたりと有意義な時間を過ごすことができました。

プログラムの中で歌手の方が歌を披露される時間があったのですが、１９６０年頃に流行した歌を聞かせていただきました。

題名は「光をください」です。
この歌は文字を読めなかった子供が教育により文字が読めるようになる、文字が読めることで今まで見えなかったことが見えるようになるという歌です。
これを光に例えて歌になっています。

そしてこの歌は教えることができる喜びについても歌われています。
教育環境は平和な世の中が絶対条件です。
ニカラグアの混乱の歴史から平和を願い、平和を維持する、建国記念日とはこういうことであると改めて考えさせられる日となりました。
（代表取締役　田代和弘）

TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■「初陣」

皆様、こんにちは！
Harvest初登場であります、新入社員の
阿部晋也と申します。
簡単にですが私の自己紹介をさせていただきたいと
思います。

兵庫県淡路島出身（玉ねぎ名産地）23歳
※玉ねぎ豆知識：私たちが食べている部分は葉にあたります。
祖父の家が農家で、お米、玉ねぎをよく送ってもらい、
嬉しいことにお米は買わずに済むので、1人暮らしの
身としては非常に助かっております。
また、下手ながらですが小学校から大学卒業まで野球部
に所属しており、青春は野球に打ち込む日々を送っていました。
コーヒーに関して、私は入社するまでコーヒーは苦いだけで美味しいと思ったことが無く、飲んだだけで気分が悪く
なり、胸やけがするといった感じで正直なところ、嫌いでした。
しかし、田代珈琲に入社し、驚くべき体感をしました。
「コーヒーは美味しいものであり、美味しいコーヒーは飲めるのだと。」
私は今までブラックで飲むことなどほとんどありませんでした。しかし、今となってはブラックでないと嫌なくらい
です。そして、そんな私が今はコーヒーを販売させていただく立場になっています。
「コーヒーは苦いだけ」そんなイメージをもった方に「コーヒーは美味しくて、素晴らしいくつろぎを与えてくれる
もの」であることをお伝えしていきたいと思っています。

まだまだ未熟ですが、私の説明、提案、サービスなどでお客様に満足と感動を与えることができるような人間になれ
るよう努力して参りますのでよろしくお願い致します。
（田代珈琲　阿部晋也）

■食のプロフェッショナル。

洋菓子やデザートの職人「パティシエ」。
ワインを選び提供する「ソムリエ」。
エスプレッソを抽出、提供する「バリスタ」。

食の世界には様々なプロフェッショナルがいます。
コーヒーの世界の「バリスタ」が注目されています。
「バリスタ」とはエスプレッソベースのドリンクを顧客に
プロフェッショナルとして提供する仕事です。
スペシャルティーコーヒーの知識、一貫した抽出技術に加え、
時には料理やワインなど食の知識を求められる場面もあります。

先日、これらの知識技術の資格試験が
日本スペシャルティコーヒー協会、バリスタ委員会により実施されました。
認証レベルは３種類あり、「ジュニアバリスタ」にはエスプレッソ・カプチーノの提供の基礎知識、商品提供、オペ
レーションのベーシックスキル、機材などの基礎知識が求められます。「サーティファイドバリスタ」にはさらにラ
テアートの技術、味覚のスキル、機材のメンテナンスやカスタマーサービスが求められ、「シニアバリスタ」にはエ
スプレッソと水の科学知識などの高度な知識技術に加え、バリスタ界の教育者としての知識が求められます。
「SCAJジュニアバリスタ」資格実習講座と抽出実技試験には、たくさんのバリスタが緊張の中チャレンジしていまし
た。抽出を終えて控室に戻ると皆が拍手で迎え、今までに無い雰囲気の試験会場では前向きな発言が飛び交ってい
ました。「明日からもっと技術練習を重ねる！」「今まで甘くとらえていた。本気で一からやり直す」「素晴らしさを
伝えるために来年は競技会にチャレンジしてみたい」・・・これからのバリスタの活躍が楽しみです。
私も“From Seed To Cup（コーヒーの種子からお客さまの手に持つ１杯のカップまで）”というスペシャルティコー
ヒーと出合い、価値観が大きく変わりました。わずかな抽出条件の違いで瞬時に表情を変えるエスプレッソ。その多
様性を楽しみつつ、ベストな表情を捉えコーヒーをコントロールし、特別な１杯のカップをお客様に楽しんでいただ
きます。
（営業部店舗課　桝屋有美）

■「決勝戦」

皆様、こんにちは。広域営業部の天見です。
ただ今、9月上旬にこの記事を書いています。

日に日に、東京で行われるジャパンハンドドリップ
チャンピオンシップ決勝戦大会が迫って来ています。

この新聞を皆様にお届け出来ている時には、決勝戦が
終わり結果も出ています。
今回はそれまでの事を書きたいと思います。

決勝戦では、競技者が自ら選んだコーヒーを抽出
しながら、プレゼンテーションを行います。

今回のテーマは「ハーモニアス」です。
スペシャルティコーヒーの評価項目には、甘み、酸味、後味、フレーバー、質感、クリーンカップの6つの項目があり
ます。この一つ一つの特徴の中から、どれか1つを際立たせるのではなく、全てをバランス良く抽出し、綺麗なハーモ
ニーのように、美味しさのハーモニーを奏でます。

今回、私が選んだコーヒー豆は、パナマ　エリダ農園です。
様々なオリジンのカッピングを行ったのですが、このコーヒー豆を選びました。
南国フルーツのような、濃厚でジューシーなフレーバー、透明感もあり、最後に甘さを感じました。

そして、飲み込んだ後もずっと口の中に香りが持続
し、まろやかな味わいが包み込んでくれます。

ドリップ抽出をしている時も香りがフルーティで、
スキップしたくなるようなコーヒーです。

そんな素晴らしいコーヒーをドリップ抽出で
最高の一杯にします。

ハンドドリップの味の要因は、
豆の焙煎度、エージング、粉の挽き目、粉の量、
抽出温度、抽出時間、抽出量、注ぐスピード、
ドリッパーの形状、ペーパー生地で決まります。

同じコーヒー豆でも、それぞれの要因を変えるだけで、色々な表情を引き出すことが出来ます。それは、まるでパズ
ルを組み合わせるかのような感覚です。

何が原因でこの味になったのか？
飲んだ瞬間はすごく爽やかで甘く、香りが高いけど後味にのどを少し刺すような渋みがある…。
挽き目が細かい？温度が高い？抽出時間が長い？
抽出する度に抽出に関する疑問が、頭の中をぐるぐると駆け巡ります。

しかし、このコーヒーが持っているポテンシャルを崩さず、美味しく抽出するにはどうすればいいのか、自分の出し
たい味は何か、と言う事を自身に問いかけながら、社内の皆に味を見てもらいながら、追求を行っています。

競技会決勝戦は、9月26日に東京にて開催されます。
皆様に、良い報告が出来きるよう残りの日々、自分自身を追いこみ、悔いのないよう大舞台に挑みたいと思います。
（広域営業部　天見）