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 1月10日（土）・2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 ¥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・カプチーノセミナー　開催時間 14:00〜16:00

日程 1月24日（土）・2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！

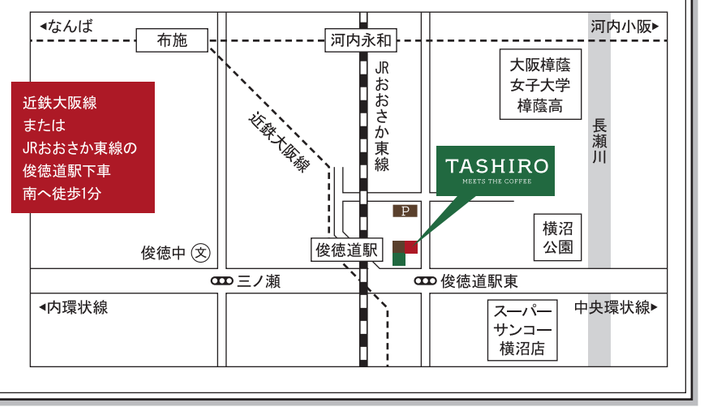
ワークショップ　Tashiroカッピング　開催時間 ①11:00〜12:00 ②14:00〜15:00

日程 2月14日（土）★バレンタインのチョコレートに合うコーヒーを探してみませんか？？
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
※店舗で3000円以上お買い上げで駐車券1枚発行

■ 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.084

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News
1 2015 January

新年がいよいよスタートしました。皆様、今年の抱負はもう決められましたか？
2015年、気持ちを新たに、田代珈琲の1年がまた始まります。本年もどうぞよろしくお願い致します！

—珈琲見聞録第89回—

コーヒーはコーヒーチェリーという果物の種子を焙煎したものです。農作物としてはコーヒー農園は果樹園です。

しかし、桃やリンゴなどように果肉を食する果物ではありません。
だからコーヒーチェリーの栽培に関しましては、
ひとつひとつの果物の甘さを追求するような栽培はほとんど行われておりませんでした。

栽培の現場では、一本の木から如何にたくさんの
コーヒーチェリーを実らすことができるのか、あるいは、
ヘクタールあたり何本のコーヒーの木を植することができるのか、という『量の栽培』がほとんどでした。
コーヒーチェリーの熟度や糖度などは無視され、如何にたくさんの種子を実らすか、それだけです。
大量の化学肥料による生産が続くことでコーヒーの木の免疫性は失われ、病気が流行します。それを抑えるために農薬が使用されます。土地は痩せ、一粒一粒のコーヒーチェリーはどんどん美味しくないものになってしまいました。

１９９３年にコーヒーの相場は史上最安値を付けます。
これは品質低下により、コーヒー離れがおき、市場に大量のコーヒーがだぶついたのが大きな原因です。
質の低下によりコーヒーから人々が離れていき、他の飲み物にとってかわられる変化をもたらしました。

スペシャルティコーヒーは質を上げることでコーヒー回帰をもたらし、更に美味しいコーヒーでファンを増やし続けています。しかし、ここに来て相場高と円安でコーヒーの原料は大きく値上がりしています。値上げが困難な時代であるために、値上げの対応が難しく、質を下げることで対応せざるを得ないところもあるようです。

消費者の皆様にはご迷惑をかけることにはなりますが、質を下げることは、例え価格を据え置いてできたとしても何の価値もないことだと感じています。コーヒーのロースター会社というのは、コーヒーの生産者と自国のコーヒーの消費者への両面へ大きな責任を担っています。その考え方、やり方ひとつで全てを台無しにしてしまう可能性があります。それほど重要な役目を担っています。コーヒー会社として大きな試練として外部環境が立ちはだかりますが、美味しいコーヒーの調達と美味しいコーヒーの提供を大きなミッションとしてやり遂げたいと思います。２０１５年、今年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

（代表取締役　田代和弘）

TASHIRO MEETS THE COFFEE

■2014年を振りかえって。

１年前の冬。私がスペシャルティコーヒーの産地、
ニカラグア、コスタリカで生産者のみなさんに何度も問われた言葉があります。それは、
「私たちが栽培したコーヒーは日本でどのように楽しまれていますか？本当に喜んでもらえていますか？」でした。
「週末に帰省する家族と一緒に楽しんで、お土産にプレゼントするそうですよ」
「いつも同じものを、と支持していただいていますよ」
と答え、弊社で焙煎した農園のコーヒーを手渡すと笑顔を見せてくれます。

「僕たちはもっと素晴らしいコーヒーを作りたいんだ」
「今年は山の一番日当たりの良い区画に新しい品種を植えたから案内するよ」
「こうして新しい手法を取り入れて栽培を続けたら、もっと喜んでもらえるかな？」

そう言って目を輝かせていたことが今でも印象的です。

2015年がスタートします。スペシャルティコーヒーの世界は双方向に繋がりがあり、変化を続けています。
生産国では温暖化による病害虫対策、より高度の高い栽培地に植えるための品種改良など農業学的な研究が、消費国のロースターとともに重ねられるようになってきました。
私たちも研究、検証、トレーニングを重ね、１杯のカップに注がれるコーヒーを素晴らしいものにしていきます。　（営業部店舗課　桝屋　有美）

■1月と言えば…！

皆様こんにちは。田代珈琲WEB事業部の伊中と申します。2015年、新しい1年が始まりました！

突然ですが、皆様はカプチーノ、お好きでしょうか？
田代珈琲では、店頭にてバリスタによるカプチーノの販売を行っております。カップの中にはきれいなラテアートが描かれています。このラテアートは技術が必要な為、弊社では社内で行われる筆記テストと実技テストに合格した者だけがお客様へ提供できるようになるのです。

毎年1月になると、JLAC（ジャパンラテアートチャンピオンシップ）という、ラテアートの予選大会が行われます。今年も、東京、大阪、福岡、北海道の4か所で開催されます。予選大会では、8分間という競技時間の中で3種類のドリンクを2杯ずつ抽出します。ミルクピッチャーのみを使用した通常の「カプチーノ」、ピックの使用や着色が可能な「デザイナーズ・ラテ」そして、デミタスカップという小さなカップにアートを描く、「エスプレッソ・マキアート」と呼ばれるドリンク。それぞれを2杯ずつ抽出します。また、選手は事前に自分の抽出するラテアートの画像を提出し、本番でどれほどそれを再現ができるかを見られるとともに、2杯のカップの統一性、ミルクのツヤ、ミルクとエスプレッソの色のコントラスト（濃淡）などが評価されます。
そして、予選に勝ち残った数名の選手だけが、東京ビックサイトで行われる決勝大会に出場することができます。

入社してから今まで、先輩社員がきれいなラテアートを描くのを尊敬のまなざしで拝見していたましたが、来年には自分がそのステージに立てるようになること、が自分の今年の抱負です！

皆様も弊社でカプチーノを頼まれる際は、是非、召し上がる前にカップのラテアートをご覧になってみて下さい。
田代珈琲のバリスタ達が心をこめたドリンクを提供させて頂きます！（WEB事業部　伊中　梓）

■コーヒーとともに、飛躍の年に

新年明けましておめでとう御座います。
2014年様々なチャレンジと共に私たちを大きく成長させて頂いた貴重な一年を迎えることが出来ました。
これも一重にお客様の支えがあってのことだと深く感謝している次第で御座います。

私の業務は焙煎と業務用コーヒーの販売を主とさせて頂いています。2015年はより一層の品質面の向上をはかって参ります。

さて、チャレンジの一年となった2014年。
食の文化として、外食の在り方、ライフスタイルの変化、家族構成などなど、色々な形で変貌を遂げてきている中で、スペシャルティコーヒーのマーケットは年々増加傾向にあります。
そうしたコーヒーを中心にして、様々な分野で御縁があり、素晴らしい出会いが御座いました。そうした出会いが私にとって大きな成長をさせていただけるものとなり、誠に感謝致しています。そして、そのような多くのご縁で田代珈琲は、これからの成長に対する大きな転機となったのではと考えています。
「美味しいコーヒー」すなわち、手に持つカップの中の液体は、ますます私たちを満足させ、世間を賑わことができるものであると確信しています。
なぜなら、生産国、生産者において革新的に飛躍している実感があり、本質的に品質の高いコーヒーが栽培されているからです。

そうしたスペシャルティコーヒーは高付加価値な存在で、「特別なモノ」に捉えられがちではあります。
しかし、決してそう特別なものではないということです。私たちの極めて身近な存在であることを今後も継続して取り組んでまいりたいと思います。

食文化として「食する」ということは、それを生み出す「手（存在）」があり、「物」と「者」が融合したときに素晴らしい「モノ」が創造されるのだと、改めて感じた次第で御座います。
また、私たちとお客様も、現在、取り扱っているコーヒーを中心に繋がっているのだと心から嬉しく思っています。

そして、その繋がりが絆を生み、お客様の生活をより豊かにさせていただけるよう日々精進してまいりたいと思います。

誠に恐れながら、人々を魅了するスペシャルティコーヒーには、そうした大きな力が備わっていることに気付かせていただいた一年でもありました。まさにコーヒーで人間成長真っ最中でございます。

「信頼のおける～」と言ったフレーズはよく目にしますが、本当の意味で信頼のおけるモノとは、「育み」を継続したモノだけが勝ち（価値）得るモノだと思います。

2015年は更に自己の「育み」をもって、お客様との「育み」により、感動と魅力のある時代を創造して参りたいと存じます。

引き続き、田代珈琲を何卒宜しくお願い申し上げます。
（広域営業部　良本　忠烈）