

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー

コーヒーのフレーバーを一緒に楽しみましょう。

★NEW SEMINAR

■ラテアートセミナー

開催時間 10:00～12:00

日 程 9月26日(土)・10月24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** ¥3,800(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、ラテアートの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいカプチーノの作り方、そしてミルクで描くラテアートをレクチャー致します。ハートやリーフ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 14:00～15:00

日 程 9月12日(土)・10月10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** 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、コーヒーのフレーバーを感じます。世界の5種のシングルオリジンをご用意致します。フレーバーを探しましょう。

■コーヒー抽出セミナー

開催時間 14:00～15:30

日 程 9月5日(土)・10月3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 9月19日(土)・10月17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！

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2000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/coffeeeyasan

■ Facebook
www.facebook.com/supecialtycoffee



TASHIRO
MEETS THE COFFEE

Vol.092

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

9
2015
September

みなさま、こんにちは。いよいよ季節は秋ですね。景色の変化を目で見て楽しめる時期です。

鈴虫の音を聞きながら、ゆったりとコーヒーは飲むのはいかがでしょうか？

—珈琲見聞録第97回—

スペシャルティコーヒーの10年後

スペシャルティコーヒーという言葉は、1978年にコーヒー商社のオーナーである、エルナクヌッセン女史がはじめて使ったと言われています。今から約37年前です。世界のコーヒー業界が「不味さのないだけのコーヒー」をマーケットに提案し続けた結果、人々はコーヒーからどんどん遠ざかっていきました。

コーヒー業界が「美味しいコーヒー」を認識していなかったということです。コーヒー豆は、コーヒーチェリーというフルーツの種子であります。フルーツの種子を乾燥させてコーヒーの生豆にするのですから、「美味しいコーヒー」を追求する必要が無かったともいえます。

故に、生産者は質の生産から量の生産を追求するようになり、更にコーヒーの品質が低下してしまう事態を起こしています。これにより更にコーヒー離れが進み、コーヒー産業は負のスパイラルから衰退する危機に直面しました。国連はITC（国際貿易センター）のプロジェクトを進め、質で取引されるマーケットをつくるためのビジョンを描きました。その後、プロジェクトはカップオブエクセレンスという国際品評会へと発展していきました。生産国では少しずつ質の生産をはじめる方も増え、マーケットは拡大し続けています。



▲ブラジルの乾燥場

それは、世界の消費者が「コーヒーは美味しいものだ」と認識しはじめたからです。皮肉な事に、現在はスペシャルティコーヒーの供給量が足りない事態となり、価格は上昇し続けています。

実は農作物全体に言える事ですが、地球の温暖化から現在、地球に存在するコーヒーの品種では温度上昇に耐えることができないという研究結果が出ています。2050年にはブラジルのコーヒー生産は半減するとも言われています。

生産者はスペシャルティコーヒーの生産に相当なる努力を継続されてきました。私たちもその生産の継続を支えるために、啓蒙活動に尽力してまいりました。これからの10年は未来に備えて生産をいかに支え、美味しいコーヒーは更に感動を呼ぶコーヒーとしてお客様に提案し続けることができるか、そして生産者と消費者をいかに幸せに導くことができるかが我々ロースターの務めであると強く認識します。

そういった務めを頂ける事に感謝し、コーヒーと向き合っていきたいと考えています。（代表取締役 田代 和弘）



▲品質向上の為、生豆のピッキングを行う様子（インドネシア）

TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■偶然見つけたのは。。。

先日、家の本棚の片付けをしていましたら、コーヒーの本に目が留まりました。古本屋のワゴンセールで見つけた1970年代に出版された本です。危険な香りを感じながら、「少しだけならいいかな」と考えて読み始めました。

面白いなと感じた部分は、「ブレンドとは、各豆の持つクセ同士を複合させて行う味の修正技術である」の表現です。皆様はこの文章を読んでどんな印象をお感じになるでしょうか。



▲ブレンドしている様子

誘導してはいけませんが、少しネガティブなイメージを受けませんか？

その昔、ブレンドは修正だったのだと改めて考えさせられました。コーヒー豆の品質が良くなかった時代、日本で輸入されているコーヒー豆を使って苦心して味覚的な悪さができるだけ出ないように配合されたコーヒーがブレンドコーヒーだったのだと思います。

現在のブレンドは、味の修正ではありません。

ブレンドの定義にある「味の創造」的な側面が非常に強くなっています。

なんだかブレンドが面白い時代がやってきました。

「約40年前の先輩達はこんな事を考えていたのかな」等と、にやにやしていると少し日差しが変わっています。ある程度想像していましたが・・・。

さぁ～片付け頑張ります。（WEB事業部 関 智也）

■コーヒールンバの実は？！

昔アラブの偉いお坊さんが…と言えば、ご存知コーヒールンバの歌い出しですね。ちなみに私は井上陽水のオリジナルソングだと思っていました、加藤です。

コーヒーの歌と聞いて、おそらく一番はじめにこの曲が思い浮かぶのではないのでしょうか。

甘い香りの不思議な飲み物・コーヒーと、それを教えてくれた娘に魅了され、心がウキウキ最後はルンバをみんなで踊ろうという愉快な曲です。

西田佐知子さん、ザ・ピーナッツなどたくさんの日本人歌手にカバーされ、歌い継がれていますが、原曲はスペイン語です。1958年に南米ベネズエラの作曲家Jose Manzo Perroniが作詞作曲をしました。

一体原曲ではどんなことが歌われているのでしょうか？

気になって調べてみました。

タイトルはもちろんコーヒールンバ！かと思いきや、
「moliendo cafe-モリエンド・カフェー（コーヒーを挽きながら）」
歌詞の内容も日本盤とは大きく違っているのです。ご紹介します。



～午後の日が沈んで、夜の闇が再び現れる。静けさの中、今宵もコーヒー農園に聞こえるのは、古い挽き臼が奏でる悲しい愛の歌。夜の静寂に何かを叫んでいるかのようだ。愛することの痛み、悲しみに打ちひしがれたサンボのマヌエル。

今宵もまたコーヒーを挽きながら、夜が深く更けていく。～



歌や文学作品に描かれるコーヒーも、文化としてとらえて楽しくご紹介していきたいと思っております。

これから皆様のおすすめコーヒーソングも是非教えてください。（広域営業部 加藤 晃子）

■「カップping」を極める

みなさま、こんにちは。

まだまだ暑い日が続いていますが、元気にお過ごしでしょうか？

暑さに負けず頑張っております、阿部です。

私事ですが、7月26日に行われた「ジャパン・カップテイスターズ・チャンピオンシップ（JCTC）」大阪予選に初めて出場させていただきました。



▲練習の様子

大会について簡単に説明します。

選手ごとに8問の問題が出題されます。この問題ごとに3つのカップが置かれており、3つのカップの内1つだけ違う産地のコーヒーが入っております。この違う産地のカップを「カップping」と呼ばれる手法を使って当てるのがカップ・テイスターズ・チャンピオンシップという競技です。



▲カップpingセミナーの様子

そもそも「カップping」とは何か？

まず、「カップping」は世界共通です。

ワインでいう「テイスティング」と同じようにコーヒーの甘味や酸味、香り、あとに続く余韻など、どのような特長であり、どんな品質であるかを客観的に、総合的に判断します。

「カップping」にはカップpingシートというものがあり、8つの評価項目があります。

「cleancup（カップのきれいさ）」「sweetness（甘さ）」「acidity（酸味の特徴）」「mouthfeel（口に含んだ質感）」「flavor（風味特性）」「aftertaste（後味の印象度）」「balance（均衡性）」「overall（総合評価）」の8項目があり、もともと持ち点が36点あります。

各項目8点満点で、すべて足すと100点になります。そこで、80点以上のものを良く耳にする「スペシャルティコーヒー」と言います。また、国際品評会受賞豆は85点以上のものです。

そもそも、なぜ「カップping」をするのか？

「カップping」の目的は、高品質で美味しいコーヒーを求める消費者の方の要望、要求に応えること、また消費者の方に評価され価値を認めてもらえるコーヒーを提供することです。

また、お客様にお店で提案する際でも、商品の特長を分かりやすく伝えることができ、イメージしやすい説明ができるということもあります。

私は、日々の日課として後輩の椿本社員と朝に「カップping」の練習をしています。

まだまだ正確な評価は難しいですが自分なりに点数、特長をカップpingシートに記入し、社長や先輩社員に見て頂き、フィードバックしていただきます。

点数に整合性が取れていない、主観的な評価になっている、などアドバイスをいただけます。そこで納得することや新たな発見が生まれます。これからも「カップping」の技術を向上させ、仕事においても幅を広げていきたいと思います。

そして、来年は今年できなかった準決勝進出、そして決勝進出したいと思います！

みなさま、ぜひ来年の記事を楽しみにしてください！！（広域営業部 阿部 晋也）



▲社内でのカップpingの様子