

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー

コーヒーのフレーバーと一緒に楽しみましょう。

お問い合わせ
TEL: 06-6723-3702

■ラテアートセミナー

日程 9月17日(土)・10月15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カップピング

開催時間 14:00～15:00

日程 9月10日(土)・10月8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

カップピングとは、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3日(土)・10月1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 10:00～12:00

日程 9月17日(土)・10月15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

直営ショッピング営業時間

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

Facebook



TASHIRO COFFEE STATION 2

★スペシャルティコーヒー専門カフェ。

国際品評会入賞豆をたっぷり使用したスイーツも。

536-0023 大阪府大阪市城東区東中浜9-3-36 真柄ビル1F

TEL: 080-3824-0580

地下鉄中央線「深江橋」「緑橋」から徒歩10分

駐車場はスタッフにお声かけください。

席数: 14席

営業時間: 9:00～18:00

日曜日も営業します。定休日: 月曜日

TASHIRO
MEETS THE COFFEE
Vol.104

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

9
2016
September

蒸し暑い夏から、だんだん心地よい気温に替わる秋。

ホットコーヒーをゆっくり飲みたくなる季節です。

珈琲見聞録 第109回

～スペシャルティコーヒーと
それ以外のコーヒー～

スペシャルティコーヒーの定義はカップ一杯に際立った風味特性があり感動するコーヒーとあります。

それらのコーヒーは消費者が決定し消費者が認めないものはスペシャルティコーヒーではないということです。

美味しいコーヒーとそうでないコーヒー、何が違うのでしょうか?

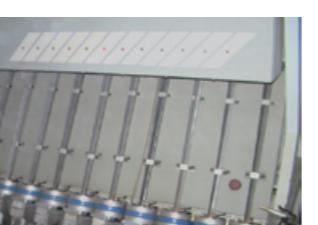
それは、土壌や品種や標高などの条件と、生産者の品質向上に対する意識です。



◆真っ赤に熟したにも関わらず、収穫時期を逸し樹の上で過熟し干からびていく過程の写真です。この状態になるとコーヒーの木にストレスもかかり、来年の収穫に影響が大きく出ます。収穫者の怠慢か完熟した時期と収穫者数のバランスが悪かったのか要因は様々あるのですが、どういう状態でも収穫されて乾燥を得て生豆になります。当然品質の悪いコーヒーになってしまいます。



◆コーヒーのペーリング（剥皮）工程。果肉を除去するために酵素分解の過程に入ります。これは水を入れた小さなプールの中で空気中の酵母を利用して行います。その後に写真の水路で洗い流す過程に入れます。この水路の水はあまりにも汚れています。水の量が少ないので新しい水を使用していないでパーティメント（固い殻をつけたコーヒー生豆）の品質はどんどん低下します。これも当然品質が悪くなります。



◆上部で乾燥されたコーヒー生豆が重さによって分けられる機械です。

画像の左端に一番軽い豆が、右端が重い豆が振り分けられます。
当然重いコーヒーの方は密度が高く成分質が多く品質が高い物になります。

◆選別されたコーヒーの対比の写真です。

「不純物の入っているコーヒー」と「欠け豆や虫食い豆などの欠点豆が混入している」
「良いもの」と「悪いもの」に分けられている状態です。これらは見た目や重さなどで選別されるまでの状態です。良い状態で選別されたコーヒーは、どの国でも格付けは上位に位置づけられ上物として出荷されます。

しかしながら、スペシャルティコーヒーはこの状態の良いところから味での選別が加わります。いくら状態の良いものにコストをかけて作っても味で評価されない限り高い価格がつくことはありません。最終的に生産者にはどうにもならない条件がそろわない限り本当の意味でのスペシャルティコーヒーにはならないのです。生産者の覚悟と熱意があってこそ実現されるスペシャルティコーヒーを味わう時に、これらの厳しい選別の存在を少し思って頂けたら幸いです。

(代表取締役 田代和弘)

TASHIRO

MEETS THE COFFEE

■ もうすぐ到着します！！！

皆さまに楽しい嬉しいご報告です。以前Harvest3月号、7月号とでお知らせいたしました、インドネシアダイレクトトレードのコーヒー豆が日本に到着致します！田代珈琲のために作っていただいたコーヒーのサンプルを現地でカッピングいたしました。昨年買付けた農園の豆や、新しいコーヒーにも出会いました。質感が素晴らしいもの、フレーバーが際立っているものをたくさんある中から、ピックアップしました。

帰国後、その豆をさらに社内でカッピングします。

その際、どのカップがどの農園で収穫されたものかを隠しブラインドにて、全社員でカッピングとディスカッションを行い最終決定致しました。その後現地へ連絡を行い、輸出の準備をしていただきます。どんな種類の豆がどの位の量があるかなど書かれた書類をいただきました。その中に写真が同封してあり、ダイレクトトレードの証として豆を入れる麻袋に弊社のロゴをプリントしてくださいました。



またコンテナーに入れるところの写真など、インドネシアから輸出する様子の写真が数点ありました。今頃、海を渡って日本に向かっていると思うと、とても楽しみで待ち遠しいです。到着予定は9月上旬です。

皆さんこの記事をご覧いただいているときには、どのようにお客様の元へお届けするか準備しているころだと思います。ぜひ、販売がスタートした際には一度お試し下さい。また、今月号をご覧になった皆さまへ本社にて「9月号の新聞を読んだよ」とおっしゃって頂きますと、インドネシアのお土産をプレゼント致します！ぜひ、本社にて起こし下さいませ。

(営業部店舗課 岩田 倫子)

■ インテックス大阪 FABEX関西2016出展決定

インテックス大阪 FABEX関西2016に本年も出展する運びとなりました。昨年のテーマが「Coffee Sympathy ~コーヒーを通じてつながる人と人~」でありました。展示会を通じて様々な分野の方とのご縁により、共感から生まれる創造性に富んだ価値ある商品サービスの提供により一層の使命感が湧き出て参りました。

今年のテーマは『Coffee Distribution-Revolution ~Brand-new Coffee world 鮮度とコーヒー~』

コーヒーの香りはリラックス効果が非常に優れ、より鮮度が高いものほどその効果が発揮されると言われています。

人間のマイナス要因として人体に大きな影響を持つ「ストレス」もこうしたリラックス効果により軽減されることは様々な学会で検証されてきました。

では、香りの分量が多いときはいつでしょうか？

ご想像通り、豆を焼いて直ぐであります。ここまでは、皆様が知っている世界ありますが、やはり香り成分の中身も重要な要素として存在します。その決め手はコーヒーを農作物として捉えて美味しいコーヒーフルーツを作る過程で生産された、コーヒー生豆を使用しているかどうかにもあります。



▲神戸HDC主催「楽市楽座」イベント出展しました。



▲インドネシア現地でのカッピング



「コーヒーと鮮度」についてまだまだ知られざる世界が存在しており、そうした背景をイベントである展示会を通じてお伝えしていかなければ幸いです。今後コーヒーを使用してご商売をはじめようとされている方や、もう一度コーヒーについて見つめ直そうとお考えの方、お気軽にブースに足を運んでいただければ幸いです。

(広域営業課 良本 忠烈)



2016年10月18日(火)～20日(木) 10:00～17:00(3日間実施) インテックス大阪

■ 新入社員日記の「ひろのカフェマラソン」掲載中！

皆さまこんにちは！新入社員の吉岡です。

Harvestをいつもご覧の方とは5月以来の顔合わせとなります。

今月号では、一年目の私の大きな仕事である新入社員日記について紹介します。「新入社員日記」とは何かをご存知でしょうか？

新入社員日記とは、私が田代珈琲のFacebook上で毎週掲載している、新入社員目線の奮闘記です。人の目を惹きつける文章を書く練習として、一年目の社員に新入社員日記が仕事として与えられています。

日記の出だしはその日の天気や社会の出来事、私のプライベートでの出来事から始まります。ここでは皆様が共感できるようなことや、くすっと笑えるような出来事について述べています。



▲初めての経営指針合宿。ポストイットを使って、発表しました。



▲「いっせーのー！」の掛け声はなかなか責任がります。



▲神戸HDC主催「楽市楽座」イベント出展しました。

そして出だしの次は主題です。

ここでは主に田代珈琲全体の出来事や、私が新しく覚える仕事、商品の紹介を掲載しています。

最近でいうと、会社全体の出来事では「経営指針合宿」についてです。

田代珈琲がどういった雰囲気で合宿が行ったかを、少しでもお客様にも感じていただけるように心掛けています。

他にもイベント情報も告知し、百貨店などの催事出店についても触れてています。

この仕事をしていると、毎週掲載する内容(ネタ)を考える必要があるので、仕事やプライベートまであらゆる場面でアンテナを張るクセがつき、以前までは見えていなかった世界が見えてきています。日記を卒業することになっても、この良い癖は今後に生かし続けていきたいものです。

週に一度、掲載していますので、もしよろしければこの機会に新聞裏面のURLやQRコードからもFacebookに移ることができますので、田代珈琲のFacebookをちらっと覗いてみてください。

(新入社員 吉岡 宏晃)