

## 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

■鮮度体感セミナー 12月17日(土) **NEW**  
 開催時間:16:00~17:30 参加費 ¥1000(税別)  
 田代珈琲は鮮度に特化したセミナーを2016年定期開催します。  
 このセミナーではスペシャルティコーヒーの鮮度の啓蒙を実施します。実際に体感していただけるセミナーとなっております。

## ■コーヒー抽出セミナー

開催時間 14:00~15:30

日程 12月3日(土)・01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?

## ■ワークショップ 「利きコーヒーイベント」

開催時間 14:00~15:00

日程 12月10日(土)・01月14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

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。コーヒーの違いを体感し、いろいろなフレーバーを見つけてみましょう。

## ■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 12月17日(土)・01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エスプレッソのお話と、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。エスプレッソ抽出が未経験の方も、この機会にチャレンジしませんか?

## ■ラテアートセミナー

開催時間 13:00~15:00

日程 12月17日(土)・01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 ¥3,800(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!

## 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](http://www.tashirocoffee.co.jp)

■オフィシャルストア

[www.tashirocoffee.com](http://www.tashirocoffee.com)

■楽天市場ストア

[www.rakuten.co.jp/coffeeyasan](http://www.rakuten.co.jp/coffeeyasan)

■Facebook

[www.facebook.com/specialtycoffee](http://www.facebook.com/specialtycoffee)

## 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 (カフェ利用ラストオーダー17:30)

日曜日も営業します。定休日:月曜日



TASHIRO

MEETS THE COFFEE

Vol.107

# The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

12  
2016  
December

もうすぐクリスマスですね。どんなプレゼントを考えていますか?

2016年も残りわずか、朗らかに良かった年にして過ごしていきましょう。

## 珈琲見聞録 第112回

JICA ホンジュラスコーヒー生産者研修事業

ホンジュラスのコーヒー生産者とそれに関わるIHCAFEの方々が1ヶ月の研修のために日本を訪れました。

この事業はJICAの事業でホンジュラスコーヒーをいかに世界に広めていくかという課題解決を勉強することが目的となっています。

田代珈琲は人づくり・普及・認知度の向上の為のヒント等、コーヒーの技術だけではない部分でも含めて感動の1日を企画いたしました。

参加者は10人、うち女性はお1人です。そして2名は毎年ホンジュラスを訪れていることもありアミーゴでした。



↑JICAより来日

←長年お取引させて頂いているビーハイブ様

午前中は37年のお付き合いのある弊社のお客様のビーハイブさんを訪れました。ビーハイブさんはサイフォンコーヒー筋、注文を聞いてからの抽出にこだわって長年お店をされています。日本の純喫茶みてみたい、サイフォンコーヒーみてみたいという要望から、この訪問の企画を立案しました。



午後からは私の講演でした。基本的には経営危機から雇用と教育を中心に「人」を創り、その人が「価値」を創る。中小企業版日本式経営の話をさせていただきました。昨年はニカラグアの人たちに理解してくれるだろうかと不安の中でさせていただき、結果的には感動さえ覚えてくれるということになりました。その経験から今回も凄く共感して頂き、人を育て価値を育てる。それが高いレベルのホンジュラスコーヒーをひとりでも多くの人に伝わっていくことになる。こんな内容を理解していただきました。

そしてカッピングです。ホンジュラスコーヒーを中心に弊社が買付けたもの、そして持参されたもの、品評会のものと日本のマーケットにはこんなフレーバーのコーヒーが好まれ、こんなコーヒーが受け入れられないというレクチャーを社員の樹屋から講義させていただきました。

そして最後は日本でポピュラーな抽出、ペーパードリップを全員で体験、そしてその抽出液体は10人様々で液体の品質の違いを機械で数値をだして検証するということをさせていただきました。講師は加藤です。スペイン語でワイワイ楽しく抽出研修ができました。

充実した一日でした。

中米の小さな国、ホンジュラス。そこにはたくさんの生産者が今日も美味しいコーヒーをと農園の手入れを一生懸命して頂いています。品質の向上がマーケットを大きくし、品質の向上が生産者と消費者をハッピーにする。

だから私たちはコーヒーをやります。

そして、もっともっと近い関係を築き田代珈琲ができる事を増やしていきたいと思います。

(代表取締役 田代 和弘)



TASHIRO

MEETS THE COFFEE

## ■ 生産国からお客様がやってきた①

みなさまこんにちは。  
10月号で「今年はいろんな生産国からお客様がやってくる」とお伝えしました、加藤です。  
私はその中でも中米のお客様のアテンドをさせていただきました。

最初にやってきたのはニカラグアのエルイン・ミエリッシュさんご一行です。エルインさんは、ニカラグアとホンジュラスの両国に農園を持つコーヒー生産者であり、カップ・オブ・エクセレンスのヘッドジャッジを務める国際的なコーヒープロフェッショナルです。

弊社も過去にサンホセ農園などのロットを購入させていただいている。彼は日本へは何度も訪れてますが、関西に来るのは久々。  
今回は弊社の業務用のお取引先様を3件訪問させていただきました。  
それぞれのコンセプトに基づいたユニークなお店づくりに目を見張り、抽出器具や業態は様々ですが、コーヒーに真摯に向き合う各店のバリスタの皆様の姿に非常に感動。  
「君たちは本当に素敵なお客様に恵まれているね！」と話してくれました。



安心して胸を撫でおろすと続いてはホンジュラスから。  
国中の小規模生産者のコーヒーをカッピングし、優れたロットを私たちに紹介してくれているRagaCoffeeのロニーさんとウーベルさんです。  
彼らとは弊社のお客様をお招きして、ホンジュラスコーヒーのイベントを開催しました。  
イベントは天見バリスタによるラ・ウエルタ農園のエスプレッソを使った華やかなウェルカムドリンクで幕を切れます。

そして、ホンジュラスコーヒー協会で長年最高品質管理者を務め、カップ・オブ・エクセレンスのプログラムでも技術面でサポートを行うロニーさんから、ホンジュラスのコーヒー生産事情についての特別プレゼンテーションが行われました。そして、メインイベントはカッピングです！11月中旬の現在ようやく弊社に届いた買付けロットですが、その入港前のサンプルを使って一足先に味見会を行いました。ホンジュラスの生産地域は、属する山脈で6つに分けられるのですが、そのうち4つの地域から全10種のコーヒーがずらりと並び、確かに異なる風味特性、ホンジュラスコーヒーの多様性を感じただけたと思います。

お忙しい中ご参加いただいた皆様、本当にありがとうございました。

ちなみに彼らは奈良観光、カラオケ、ご家族や友人へのお土産ショッピングなどをして、

「今回の旅で文化にも触れ、日本がまた大好きになった！」  
と大満足で帰っていました。

来るまでの間はそわそわしたり、準備も大変ですが、滞在中は非常に楽しい気持ちにさせていただいている。

また来年も来て頂けると思いますので、そのときは遠くから友が遊びに来たと思って、  
「Hola! (こんにちは) Bienvenido! (ようこそ)」

と一緒に迎えなければ嬉しいです♪  
(加藤晃子)



↑ ロニーさんとウーベルさんの旅の思い出

## ■ 生産国からお客様がやってきた②

皆様こんにちは。  
先日弊社にブラジルのコーヒー生産者のエリックさんが来社して下さいました。彼と出会ったのは、昨年12月ブラジルで開催されたカップオブエクセレンス(国際審査会)でした。非常に勉強熱心で、たくさんコーヒーについて話をしました。  
特に日本のコーヒーマーケットについて興味を持っており、「日本へ行った際はぜひ田代珈琲に行きたい」と仰って下さいました。

エリックさんは、現在ご兄弟で農園を運営しています。その農園は彼で4代目となる歴史ある農園です。彼の曾祖父がイタリアからブラジルに移住した際、土地を購入して開拓し農園を作りました。現在では450ヘクタールまでに成長しました。彼が24歳の時、将来家業の農園を支えるための勉強として、ニューヨークへ渡りトレーダーとして働き、コーヒーの相場について学んだそうです。その後ブラジルへ戻り、家業のコーヒー生産を手伝う事になりました。



ブラジルは世界一を誇るコーヒー生産国です。その中ではやはり品質より量を重視する生産者もいます。エリック氏の農園も現在はスペシャルティコーヒーとコモディティコーヒーを農園内で分割して生産しています。しかし彼はスペシャルティコーヒーの魅力を知り、自分の農園のコーヒーも全てスペシャルティコーヒーに変えたいという気持ちを持っています。そこで生産するコーヒー全てをスペシャルティに変革すべく、友人たちと力を合わせ、Coffea Selectionという会社を立ち上げました。過去にカップオブエクセレンスで90点以上を獲得し優勝した歴史ある農園なども一緒に、高品質なコーヒーを栽培し、生産者の生活向上を目指しています。

(岩田倫子)

## ■ 至福の時間がより増えること・・・

2016年もあと少しとなって参りました。皆さまはどんな年だったでしょうか？残りわずかですが、悔いのないよう過ごしていきたいと思います。12月は色々とイベントが盛りだくさんで、賑やかになってまいりますね。そんな様々なイベントで美味しいスイーツも召し上がる機会が増えるので、スイーツ男子の私に取っては楽しみな時期もあります。それに付け加えCoffeeもなお美味しい季節となってきており、至福の時間がより増えることを期待しています。



↑ チョコレートケーキやチーズケーキとの相性は？

コーヒーとスイーツの相性があるのはご存知でしょうか？

実は私はコーヒー好きではあったのですが、色々なコーヒーと様々なバリエーションのスイーツとの組み合わせで相性がある事は、コーヒーに携わって仕事をするまではわかりませんでした。美味しいコーヒーと美味しいスイーツが合うのは当然なのですが、ここでいう相性というのが、相乗効果を意味しています。



お互いの素材がハーモニーとなり、独創的な相乗効果を生み出し、口の中で豊かな心地よさを体験できるといったものです。比較することは非常に難しいところではありますですが、ペアリングの構成要素は、重ためのスイーツにはビターが印象のコーヒーがよく合います。軽めの生クリームやレモンチーズケーキなどは酸味が特徴のコーヒーが合います。

先日も色々なスイーツとの相性を探るために検証を繰り返し致しましたが、マッチングしたときの感動はやはりすごいものがあります。12月の様々はイベントの際にこののようなイメージを持って「食」の楽しみ方のひとつに加えていただければと思います。

(良本忠烈)