

晩秋通信〜 8号 (2005.2 上旬)

バレンタイン向け期間限定ブレンド「モカ・ジャバ」

今月は、晩秋通信を2回発行します。15日から9号を発行しますので、よろしくお願ひします。読みそびれてしまった方にはバックナンバーをご用意しますので、お気軽にお申し付けください。

さて、2月です。2月と言えばバレンタイン。晩秋もバレンタインに向けて「モカ・ジャバ」という限定ブレンドを作りました。この名前を聞いて「おや？」と思われた方も多いいと思います。それというのも「モカ・ジャバ」は、なぜか日本ではチョコレートシロップとホイップクリームを使ったアレンジコーヒーを指す場合が多いのです。

本来の「モカ・ジャバ」は18世紀のヨーロッパのコーヒー愛飲家たちによって作られた世界最古のブレンド。当時のコーヒーファンは、ワインのような風味をもつモカコーヒーに、インドネシア・ジャワ島のコーヒーを加えて、新たな風味を楽しんだそうです。

さて、後年・・・アメリカ、シアトルを中心にコーヒールネッサンスの波が興り、エスプレッソをベースにクリームやチョコシロップを使った「カフェ・モカ」というアレンジコーヒーが登場しました。この頃からすでに「モカ」という単語には「ココア、チョコレートっぽい」というような意味合いがありました。モカコーヒーの特徴的な風味がチョコレートを連想させたのでしょうね。

それがなぜか日本に来て、「モカ・ジャバ」となってしまう、本来のブレンドでの「モカ・ジャバ」は存在を伝えられることなく、失われてしまったのです。

ただ、この10年、シアトル系のコーヒーショップが日本のコーヒー市場に参入し、そこでは「モカ・ジャバ」と「カフェ・モカ」ははっきりと区別されて扱われています。

ブレンドは、その店だけのオリジナリティー。個性的で、悪く言うと単調なストレート（単一産地・・・シングルオリジンと晩秋では呼びます）を補正して、全く新しい味を作るといふのが、ブレンドの存在意義です。その原点とも言える「モカ・ジャバ」。販売期間は短いですが、楽しんでいただければ、店主として嬉しく思います。

モカ・ジャバ（中深煎り） 250g 1300円 500g 2100円（2/14までの販売）