

晩秋通信 ～ 9号 (2005.2 下旬)

「フードペアリング」について

今月は、晩秋通信を2号発行しています。15日から9号を発行していますが、14日まで8号を発行していました。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。読みたいという方は、お気軽にお申し付けください。

晩秋のオープンから、半年が過ぎて、はじめて喫茶メニューをいじりました。

- ・1/25 から 2/14 までの「カフェ・モカ」、「モカジャバ」、「ココアシフォンケーキ」。
- ・2/15 から 3/31 までの「あずきカフェオレ」、「抹茶シフォンケーキ」。

期間限定でバリエーションコーヒー、そしてそれに合うようにケーキも変えています。食べ物の組み合わせ・・・「フードペアリング」という言葉がありますが、これを少し意識しています。

コーヒーに合う食べ物について、考えたことはありませんか？

コーヒーの味を決定付ける要因は2つ。1つは、酸味やコク、苦味といった味をコントロールし、最終的な味を決定する焙煎度合いです。

レアチーズなど酸味のあるものや繊細な味の場合は浅煎り、パイやタルト系は中煎り、スフレやフルーツケーキには中深煎り、チョコレートやリキュール系のお菓子には深煎り……。これらは一例ですが、確かに酸味系の食べ物には浅煎りのコーヒーが、深煎りのコーヒーにはチョコレートなど濃厚な食べ物と合っているような気がします。

2つ目・・・産地による差も大きいですね。個性の強い豆には個性の強い食べ物が合っているような気がします。

手前味噌ながら、私がコーヒー好きになったのは、浅煎りのキリマンジャロとスフレチーズケーキの組み合わせに感動したからです（笑）

コーヒー豆を当店でお買い上げ頂いたお客様が、ご自宅でどういう食べ物と組み合わせ、コーヒーを楽しまれているのか、ふと思いを馳せることがあります。

何か面白い組み合わせがありましたら、教えていただくと嬉しいです。

さて・・・ここで新しい豆のご紹介を。昨年10月で在庫がなくなってしまった深煎りのザンビア。人気のあった銘柄ですが、新豆となって晩秋に帰ってきました。輸入されたばかりの新豆なので風味もフレッシュです。是非、お試しください。

新入荷！！ ザンビア・テラノーバ（深煎り） 250g 1000円 500g 1600円