

晩秋通信～

25号 (2006.6)

晩秋からのお知らせ

- ・ 6/25 (日)、店主が日本スペシャルティコーヒー協会主催のカッピングセミナーに出席するため臨時休業とさせていただきます。ご了承ください。
- ・ COEブラジル「ファゼンダ・エスペランサ」、ボリビア「カフェ・パライス」好評発売中！！COEコロンビア「ラ・トラルタ」完売致しました。
- ・ ボリビア「モクサ」、コロンビア「アグア・アズール」お蔭様で販売終了しました。ケニア・ゲタンブウィニ残りわずかです。
- ・ 新豆としてドミニカ・モンターニャ・ベルデと、昨年のCOEホンジュラス 20位に入賞したサン・ジョージを発売開始しました。サン・ジョージはCOE入賞豆ですが、落札額が安かったため、通常ストレートの扱いと致します。ポイントカード交換も例外的にOKと致します。一度もCOE入賞コーヒーを飲まれたことのない方は是非この機会にカードをご利用してサン・ジョージをお試してください。
- ・ 平成 18 年 4 月より 19 時閉店となりました。
- ・ 平成 18 年 1 月より、店内全席禁煙とさせて頂いております。ご協力よろしくお願い致します。

ブレンドについて

今月はブレンドについてお話したいと思います。

一般的に喫茶店においてコーヒーの注文方法の大多数が“ブレンド”であることからわかるようにブレンドはコーヒーの定番とも言える商品です。おそらくブレンドという名前で8、9割近く、コーヒーは消費されているのではないのでしょうか？

産地の違う豆を混ぜるといふ発想は、18世紀のヨーロッパのコーヒー愛飲家たちによってはじめられました。当時はエチオピア、イエメンのいわゆるモカ・コーヒーとインドネシアのジャバコーヒーくらいしか銘柄がなかったため、彼らは産地が違ふとコーヒーの味が変わってくることに素直に驚いていたでしょうし、いろいろ試すなかで混ぜるといふ手法に行き着いたのはある意味自然なことだったのかもしれませんが。

コーヒー生産国が増えていくなかで、ブレンドに使える豆の種類は増えていき、そのなかでブレンド手法と言えるようなものも出来ていきました。

このようにブレンドは、風味の違う豆を配合して全く新しい味を作るというのがそもそものルーツであり、重要なポイントです。ストレートの場合、グアテマラはこういう味、ブラジルはこういう味、とある程度決まっています、予想ができてしまう部分があります。人によっては味が単純、と飲み飽きてしまうかもしれません

その店ならではのその店にしかない新しい味を表現できるのがブレンドです。ですから、晩秋はまずはブレンドを飲んで頂きたいと思っていますし、ブレンドを大事にしていきたいと考えています。

日本に関して言えば、(特に喫茶店を重点においた) コーヒー業界は、長い間、ブレンドは安物というイメージを与えてきました。そしてキリマンジャロやモカのようなストレートを価値あるものとしてきました。ブレンドに関して求めてきたのは「味の安定」ただそれだけです。味にブレが出ないように配合内容を頑なに守り、それが常においしいかどうかは二の次・・・というより顧みてこなかった感があります。

アメリカ、ヨーロッパは、日本とは逆のケースが多いようです。ストレートよりブレンドに商品の重点を置きます。ブレンドだけで10種類近く商品を用意し、ストレートはほんの数種類。

消費者は「〇〇というお店の△△ブレンドはおいしい」と評価し、焙煎業者はブレンドをいかにおいしく作るかというところにポイントを置きます。

配合内容は、同じブレンドでもいくつも配合パターンを用意し、配合で使っている種類の銘柄でいいものが用意できなかった場合、味の品質を保つため、配合内容を場合によっては全種類変えることも厭いません。

スペシャルティコーヒー市場が確立されつつあるここ近年、カップ・オブ・エクセレンスをはじめとして、手間をかければ単一の産地でも素晴らしい風味をもったコーヒーが作られることがわかってきました。

しかし、欧米のスペシャルティコーヒー・ロースターの場合、比率の若干の変動はあっても、ブレンド主体(ブレンド商品種類の方が多い)というのは変わらないようです(今後、変わっていく可能性もありますが・・・)

日本でも家庭で飲まれるコーヒーに重点をおく自家焙煎店では、少しずつ欧米のようにブレンドに重点をおく店が増えてきています。

18世紀のコーヒーの愛飲家たちは、単純に「モカとジャバを配合したらどういう味がするのだろうか?」という好奇心だけでブレンドを作りました。

晩秋はそのルーツを大事にし、何度飲んでも飽きない、そんなブレンドを作っていきたいと思います。

(晩秋では豆の入荷に伴い、配合内容を変えます。同じ配合ではいつもと同じ味、あるいは似たような味はできても、美味しいコーヒーを継続的にご提供することは出来ないからです。コーヒーはあくまで農作物です。お客様に以前より“ちょっと”おいしくなったと感動を与えられるようなそんな商品をご提供していきたいと思っています。そのために素晴らしい風味をもったコーヒーが入ったら逐次、積極的にブレンドに使っていきたいと考えています。ご理解のほどよろしくお願い致します。)

さて、今月号から新しい試みとして晩秋の各商品のご説明を行ってまいりたいと思います。

COE入荷のご案内やスペシャルティコーヒーの最新事情をお知らせするためにお休みを頂くこともあるかと思いますが、長いスパンで続けていきたくと考えていますので、ご支援のほどよろしくお願い致します。

晩秋ブレンドイングノート 第一弾

晩秋ブレンド

(中深煎り)

250g パック 900円

500g パック 1500円



風味特性：熟したベリーを思わせる風味。甘みとコク。

晩秋のマスターによる解説：

欧米ではブレンドを何種類も作ると書きましたが、その店の看板にしたい、一番お客様に飲んでほしいと店が思うブレンドはハウスブレンドと名づけられます。晩秋ではもちろん晩秋ブレンドがハウスブレンドになります。

晩秋を開店する際、コーヒー豆の商品構成については、欧米のように 10 種類近くブレンドを用意したほうがよいのか、それともブレンドに使うストレートをできるだけ商品として店頭で並べたほうがいいのか、悩みましたが、最終的により多くのスペシャルティコーヒーを知ってもらいたいと考え、後者を選びました。

ブレンドに関しては、全く味の特性の違うものを 3 種類用意して、お客様にわかりやすいようにしました。

3 種類のブレンドのなかでなぜ中深煎りを晩秋ブレンドと命名し、ハウスブレンドとしての意味合いを強めたのか、それは一般的に中深煎りに人気があるからです。

晩秋ブレンドはシティローストという焙煎の度合いにしています。甘みとコク、コーヒーのボディ感が強調され、かつ酸味もほのかに感じられて、コーヒーの旨みが一番引き出される・・・と言う意見が根強い焙煎度合いです。

標高の高い高地産のグアテマラやケニアなどはこのローストにすると風味のバランスが決まります。私自身、シティローストに焙煎されたケニアとグアテマラが好きで、晩秋のハウスブレンドはこの 2 種類をうまく活かしたブレンドにしたいと考えていました。

現在、グアテマラはありませんが当初のコンセプトはそのままステップアップさせ、(2006 年 6 月現在の晩秋ブレンドは) 甘みとコク、花のような香りとベリーのフレーバーがより際立ったチャーミングな美味しさをもったブレンドに仕上がっていることかと思えます。

ちなみに晩秋ブレンドだけが、夕鶴、曙と比較してお値段が安くなっているのは、決して安くて悪い豆を使っているからではありません。むしろケニアやエチオピア・ブリといったより品質レベル、価格ともに高い豆を使っています。250g パック 1200 円といった商品内容を、やはりハウスブレンドで多くの方に美味しいコーヒーを飲んでもらいたいという気持ちを込めて 250g パック 900 円 500g パック 1500 円というお値打ち価格に設定させて頂きました。

晩秋ブレンドを美味しいとお客様に言って頂けると、やはり嬉しかったりします。

晩秋ブレンドをご愛顧頂いてるお客様、いつも有難うございます。今後ともよろしくお願ひします。