

晩秋からのお知らせ

- ・8/7 (月) と 8/8 (火) の2日間、日本スペシャルティコーヒー協会 (略称、SCAJ) 主催の
展覧会「ワールドスペシャルティコーヒー・コンファレンス 2006」にボランティアとして
お手伝いに行くため、臨時休業とさせていただきます。
コンファレンスにつきましては一般の方もご入場できます。8/7 (月) から 8/9 (水) の3日間の
開催。会場は東京有楽町にある国際フォーラム。入場料は、1200円です。
スペシャルティコーヒーの産地、海外事情にご興味のある方は是非見に行ってください。
パンフレットのコピーをご用意してありますので、関心のある方はお気軽にスタッフまで
お申し付け下さい。
- ・晩秋2周年記念&夏のブレンド「夕風ブレンド」、好評発売中です。
- ・ケニア・ゲタンブウィニ完売致しました。ケニア新豆は現在、日本、目指して海の上です。

夏向けコーヒー・デザート・レシピ紹介！！

毎日、暑い日が続きますね。みなさんいかがお過ごしでしょうか。

この季節、つつい冷たいものが欲しくなってしまいますね。食べ過ぎて(飲みすぎて)お腹を壊さない程度に楽しみたいものです。

さて、今月はそんな季節にふさわしいコーヒー・デザートのレシピをご紹介します。晩秋の喫茶コーナーでも扱っている「アフォガード」。アイスクリームに濃厚で熱いコーヒーエキスをかけたデザートです。コーヒーエキスに浮かぶアイスクリームが溺れているように見えるので、イタリア語で“溺れる”を意味する「アフォガード」という名前がつけられたそうです。(「アフォガード」には「ジェラート・コン・カフェ」という別名もあります。)

熱いコーヒーエキスによって、とろっと溶けたバニラアイスは、この世のものとは思えない美味しさです(ちょっとオーバーでしょうか?)。

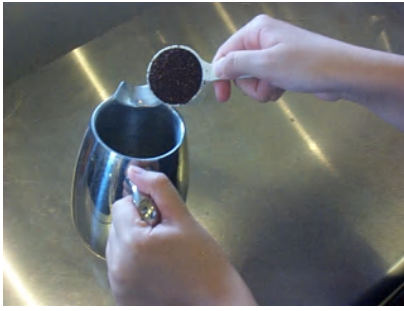
エスプレッソの抽出器具をお持ちの方は、是非エスプレッソでお楽しみください。晩秋ではお馴染みのフレンチプレスを使ってご紹介します。エスプレッソにしろ、プレスにしろ、スペシャルティコーヒーの美味しさがふんだんに含まれたコーヒーオイルを金属フィルターで余すことなく抽出するからこそ「アフォガード」の美味しさが引き立ちます。

「アフォガード」フレンチプレスを使ったレシピ



- (1) バニラアイスクリームを用意します。

高級なものでなくても、コンビニエンスストアで売っている
1個100円くらいのカップアイスで充分おいしく楽しめます。



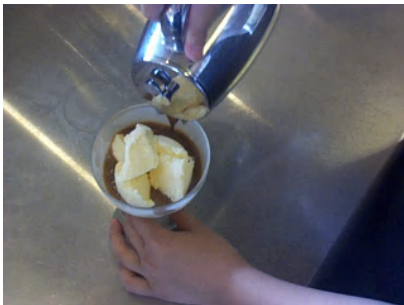
(2) フレンチプレスに細挽きにした深煎りのコーヒーの粉を15g入れます。

ホットで飲むためにお店でプレス用の粗挽きに挽かれている方は、粉の量を増やすなど調整してください。



(3) お湯を80cc注ぎ、5分漬けます。

(通常のホットでは3~4分ですが、ここではエキスとして濃く抽出する必要があるため、5分でも構いません。)



(4) バニラアイスクリームに熱いコーヒーエキスを注ぎます。

召し上がる直前におかけください。

注いでしまうとアイスクリームはどんどん溶けていきます。

時間を置かずにお召し上がりください。

溶け際が美味しいです。



(5) トッピングとして、アーモンドクラッシュや

クルミを砕いたものをふりかけるとアクセントとして

違った食感を楽しめます。

ミントの葉なども清涼感を与えてくれるのでお薦めです。

アフォガードに使う豆は深煎りの豆でしたら大丈夫です。とりわけ曙ブレンドがお薦め(ブレンディングノート参照)。晩秋の喫茶コーナーでもご提供しております。

400円。アイスクリームのダブル(2段重ね)で550円です。



晩秋ブレンディングノート 第三弾

曙ブレンド

(深煎り)

250g パック 1000円 500g パック 1600円

風味特性：深煎りならではのコク、苦味、チョコレートフレーバー、

晩秋のマスターによる解説：

ブレndィングノート第3弾は、深煎りの曙ブレンドです。このブレンドは固定ファンに支えられた商品ですが、夏場になるとアイスコーヒー用の豆として一躍人気商品になります。

アイスコーヒーは一般的には深煎りの豆を使って作ります。また、コーヒー好きな人が嗜好として行き着くのは重厚感のある深煎りという意見もあります。そういう理由もあり、おそらく深煎りのブレンドを置いていないコーヒー屋はないと思います。

晩秋の深煎りブレンドは、当初「フレンチブレンド」というよくある名前で商品名を考えていました（深煎りのフレンチローストに焙煎したブレンドを、この商品名にするお店は結構多いです）。

しかし、「晩秋ブレンド（中深煎り）」に対して中煎りのブレンドが「夕鶴ブレンド」に決まったとき、深煎りだけ「フレンチブレンド」という外来名ではおかしいということになり、名称を検討し直した思い出のある（？）商品です。

結局、「ソフト、軽い」が特徴の夕鶴ブレンド（中煎り）が白や黄色のイメージ、「コク、甘み」が特徴の晩秋ブレンド（中深煎り）が赤や暖色系のイメージ、「苦味、香ばしさ」が特徴の曙ブレンドが深煎りの重厚感、漆黒を表す黒、紺のイメージとなり、結果、豆のシールを並べると信号のようにうまい具合に黄、赤、青と三色にはっきり分かれる形となりました。

味の特性も三種三様ははっきり分かれていますので、相乗して商品の違いがお客様に伝わればいいな、と思ったりしています。

曙ブレンドは3つのブレンドのなかで開店当時から現在に至るまで一番商品内容が変わった商品でもあります。開店当初はまさしく深煎りのフレンチローストだったのですが、そこまで焙煎を進めてしまうと煙に燻され、かつ豆の炭化も進み、スペシャルティコーヒーのもつフレーバーを出せていないことに気づき、現在ではフルシティローストという浅めの焙煎に変えています。また、ベースにしている豆も昨年秋まではラスナ・マンデリンというインドネシアの豆だったのですが、現在はお馴染みエチオピア・モカのブリです。

最終的にはベルベットの滑らかさをイメージした舌触りのよい深煎りブレンドに配合内容を変えていきたいと思っています。

曙ブレンドをいつもお買い上げ頂いている方には色々な方がいらっしゃいます。小学校の先生をやられていて、カフェオレにして楽しまれるという方。山梨県から発送のご注文を頂く方。写真の会に参加されている方々。焙煎を終えて、焼きあがった豆をカップングして味のチェックをしているときに、そういったお客様の顔をふと思い浮かべることがあります。

いまや晩秋を支える看板商品のひとつとなった曙ブレンド。晩秋を引っ張る牽引役のひとつとして、これからも私たちやお客様に様々な出会いを与え、思い出を作るきっかけになってほしいと思います。

※ブレndィングノート、次号からしばらくお休み致します。