

晩秋通信～

29号 (2006.10)

晩秋からのお知らせ

- ・10/24 (火)、SCAJのコーヒー講座に参加するため、臨時休業とさせていただきます。
- ・10/1 (日) から10/7 (土) まで、コーヒー豆を250gお買い上げにつき、ポイントカードのポイントを2ポイント押す“ポイント2倍押しセール”を行います。
- ・晩秋がスペシャルティコーヒー抽出にお薦めしているフレンチプレス、そしてミルとしてお薦めしているカリタのナイスカットミルを10/1 (日) から10/15 (日) まで30%OFFで販売します。詳細はスタッフまでお尋ねください。
- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE) コロンビア2006 ファーストハーベスト5位入賞「ポルベニール」、好評発売中！！
- ・COEエルサルバドル2006 9位「サンタ・ユリア」、COEニカラグア2006 16位「シプレス」近日入荷予定。これらを皮切りに中南米品評会入賞コーヒーが続々と入荷します。お楽しみに。

コーヒーシーズン突入！！

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。長い残暑を抜け、コーヒーシーズンが今年もやってきました。ブラジルの収穫が9月で終わり、新しいコーヒーの年度が10月ではじまることもあり、10/1は国際コーヒー協会ではコーヒーの新年度が始まる日とされています。“コーヒーの年初め”に合わせて、全日本コーヒー組合が10/1を「コーヒーの日」としたのが1983年。

コーヒーの美味しくなるこの季節、晩秋も新しい国際品評会入賞コーヒーを入荷し、コーヒー器具のセールなどを行います。(上の“晩秋からのお知らせ”ご参照ください) よろしくお願ひします。

フレンチプレス

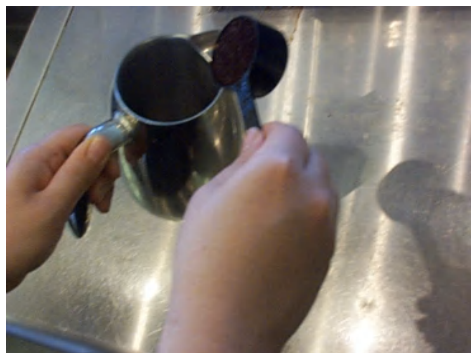
今月はセールを行うこともあって、フレンチプレスをもう一度ご紹介したいと思います。際立った風味をもったコーヒー＝スペシャルティコーヒーの持ち味をすべて引き出すのがこの抽出器具です。

コーヒーの味はコーヒーの油成分に濃縮されています。紙や布のフィルターではそれをとってしまい、良くも悪くも味をマイルドにします。特徴のないコーヒーや、コーヒー液に出したくない味(えぐみや雑味、渋みなどの明らかに悪い味)をもったコーヒーは、紙や布で抽出したほうがいいのですが、柑橘類やチョコレート、ワインなどを思わせる風味をもったスペシャルティコーヒーの場合、それらを余すところなく液体に出したいので、逆にコーヒーオイルをすべて抽出する金属フィルターをお薦めするわけです。豆の持ち味をすべて出すので豆を選ぶ淹れ方とも言えます。

フレンチプレスは金属フィルターで粉を押し付けて沈めるだけのスペシャルティコーヒーにとって、まさに理想的な抽出方法。晩秋の喫茶コーナーでもすっかりお馴染みです。インスタントコーヒーのようにお手軽に美味しいコーヒーをご家庭で楽しめます。

350ccサイズ(1人用)が2100円、500ccサイズ(1～2人用)が2625円、1Lサイズ(2～5人用)が3150円です。さて、使い方をご紹介します。

フレンチプレス の 使い方



- ①フレンチプレスを一度、湯通しして、熱を入れてから（お湯は捨ててください）人数分の粉を入れます。
粉は荒挽き。コーヒー1杯分につき15g使います。
（15gは一般的なメジャースプーンで1杯半。スプーンのサイズは物によって違うので、一度にすくえる量をご確認ください）
プレス付属の黒くて丸いスプーンはすり切り1杯で約7g。
2杯で適量です。



- ②沸騰したてのお湯を勢いよく注ぎます。
1杯分で180～200cc使います。
ドリップだと粉が暴れないように沸騰したお湯を湯冷ましさせて使いますがプレスは時間をかけて抽出するので、完成時に冷めないよう、最初から沸騰したのを使います。



- ③そのまま3～4分、浸けます。



- ④時間がきたら、プレスします。写真では茶漉しで漉したうえで、サーバーに一旦移していますが、そのままカップに注いで頂いてOKです。あまり長く漬け過ぎると抽出過多になり、余分な味まで出てしまうのでご注意ください。上澄みだけを注ぐようにして、抽出過多気味の下の方の液体は注がずに捨てた方がいいようです。

【補足】

晩秋でお取り扱いしているガラス製のプレスはボダム社のKENYAという商品です。これはビニールのような素材のホルダーにガラスをはめこんだものなのですが、熱が加わっている状態だとホルダーからガラスが抜けやすくなります。抽出後、プレス内の粉を三角コーナーに捨てられる際に、ガラスが抜け落ちないように注意してお取り扱いください。

洗う際は台所洗剤を使ってスポンジで洗ってください。フィルター部は回すと抜けます。フィルター一部のパーツは3枚。隙間に入った粉とコーヒーオイルを落としてください。

プレスする際、無理に力を入れて行くと、ネジの部分が壊れやすくなるのでご注意ください。

国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー入荷

晩秋のお客様にはすっかりお馴染みとなった国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」。スペシャルティコーヒー生産の可能性のある国で年に1回行われ（コロンビアは2回）、その国でその年とれた最高のコーヒーを決める国際品評会です。選ばれるコーヒーは世界最高峰のコーヒーとされています。さて、中南米のCOE入賞コーヒーが今年も晩秋に入荷します。コロンビアは8月より発売。ご好評頂いております。掲載しているニカラグアとエルサルバドルは入荷次第の発売となります。各豆とも、よろしくお願ひ致します。

好評発売中

「カップ・オブ・エクセレンス コロンビア 2006

ファーストハーベスト」5位入賞



コロンビア ポルベニール

250g パック 1800円

500g パック 2900円

国際審査員の評価平均点数：89.12

収穫期が年に2回あるコロンビア。COEも年に2回、行われます。

今回のCOEコロンビア5位は、スイートオレンジにプラムのフレーバーがあります。

近日入荷予定

「カップ・オブ・エクセレンス エルサルバドル 2006」9位入賞

エルサルバドル サンタ・ユリア



250g パック 1700円

500g パック 2800円

国際審査員の評価平均点数：89.02

ここ近年、行われたすべてのCOEのなかでも、とりわけ素晴らしいコーヒーが勢揃いしたと国際審査員に評価の高かったエルサルバドルCOE。これを書いている段階ではまだ入荷していません。

審査員は甘い柑橘類、ベルベットのようなボディと、このコーヒーのフレーバーを表現しました。

近日入荷予定

「カップ・オブ・エクセレンス ニカラグア 2006」16位入賞

ニカラグア シプレス



250g パック 1400円

500g パック 2300円

国際審査員の評価平均点数：85.24

柑橘類や白ブドウを思わせる繊細かつ上品な風味で、毎年、晩秋のお客様にご好評頂いているニカラグアCOE。今年は共同購入会C-COOPがお付き合いしているシプレス農園の入賞コーヒーを落札しました。2004年度も19位に入賞し、今年は2回目の入賞です。これもまだ入荷していません。

審査員はキャラメル、パイナップル、ハチミツと、このコーヒーのフレーバーを表現しました。