

晩秋からのお知らせ

- ・国際品評会入賞コーヒー、コスタリカ・ジェイドアズール、ニカラグア・シプレス完売致しました。有難うございました。パナマ・レリーダ、残りわずかです。
- ・ブレンド暖炉、1/7 (日) までの販売となります。飲み収めはお早めに。
- ・バレンタイン向けのブレンド「モカ・ジャバ」1/8 (月) から発売開始です。
- ・国際品評会「ブラジル・レイトハーベスト 2006」で1位に入賞したセルトンジーニョ。近日発売開始致します。
- ・通常のシングルオリジンは、コロンビア・ホセフィーナが近日発売開始です。オープン当時からご愛顧頂いておりましたパプアニューギニア・エリンバリは販売終了です。有難うございました。

謹賀新年

新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願い致します。

昨年の12月は多くのお客様にコーヒー豆をお買い上げ頂きました。焙煎とお店の片付けで毎日のように帰りが午前様となったのは、本当に嬉しい悲鳴です。

おかげさまでおとしの2005年12月と比べてコーヒー豆の販売量を大幅に伸ばすことができました。これも口コミや贈答、プレゼントなどお客様が晩秋をご紹介してくださったお陰です。

本当に、本当に、有難うございました。今年もより風味の素晴らしいコーヒーを買い付け、焙煎技術を向上させ、よりおいしいコーヒーをお客様にご提供してまいりたいと思っています。

温かいご支援のほどよろしくお願い致します。

また、繁忙のなかで色々お客様にご迷惑や不愉快な思いなどさせてしまったかと思えます。この場をお借りしてお詫び申し上げます。申し訳ございませんでした。

さて、新年最初の晩秋通信では現段階でわかる今年のことについて、ご説明したいと思えます。

まず、昨年から日本スペシャルティコーヒー協会 (SCAJ) 主催のカッピングセミナーやコーヒー講座参加などで臨時休業をとることが多くなりました。今年は共同購入会のセミナーなどに参加することも多くなり、その回数も多くなるかと思えます。

もちろん早い時期から休業の張り紙、晩秋通信でも臨時休業のお知らせはしていくつもりです。

ご迷惑をおかけしてしまうことと思えますが、より風味の素晴らしいコーヒーをご提供するために必要なことだをご理解頂ければと思えます。よろしくお願い致します。

続いて、ポイントカードについてご説明したいと思えます。

春先あたりにコーヒー豆のポイントカードを新しいものにします。まだ内容は決定していませんが、お買い上げ金額ごとにポイントを押し、カードが貯まったら金額で引きするよう形にしていきたいと思えます。お客様への還元率は申し訳ありませんが、少し下げるつもりでいます。

その代わりに、いままでカード交換できなかったケニア、品評会豆、季節限定ブレンドでも値引きできるようにしていきたいと思っています。まだ、発行時期は未定です。

従来のカードは新方式カード発行以降も、そのままお使いになれます。新しくカードを発行する際に、新方式のカードを発行して、少しずつ移行する、というスタイルにしていきたいと思っています。

色々不都合をおかけして申し訳ありません。よろしくお願い致します。

晩秋インターネットウェブサイト開設間近！！

遅れていました晩秋のホームページ今月中にアップする予定です。URLはこちらになる予定です。

<http://www.bansyu-coffee.net>

今月中には必ずアップしますので、よろしくお願いします。

サイトでは、コーヒー豆の最新価格表をダウンロードできます。それをプリントアウトしたうえで、ご記入頂きFAXで送信して頂くか、電子メールに必要事項をご記入のうえ、送信頂く形で、ご注文を受けられるようにしました。

ブログも用意しました。スペシャルティコーヒーの最新情報やお店で起きた日常的な出来事などを(できるだけ)毎日書いていきたいと思っています。また、過去の晩秋通信もすべて閲覧できるようにしました。コーヒー豆の価格表もそうですが、閲覧にはAdobe Readerが必要となります。フリーソフトなので、ダウンロードは無料です。幻の(?)晩秋通信1号を読みたい方は是非この機会にアクセスしてみてください。

ブラジル・レイトハーベスト品評会1位入賞豆、注文受付開始

2007年の国際品評会入賞コーヒー第一弾は、ブラジル・レイトハーベスト品評会で1位に選ばれたセルトンジーニョです。

昨年暮れに販売したコスタリカ・クロップ・オブ・ゴールド品評会2位のジェイド・アズールがわずか10日で完売したこともあるので今回はお取り置き可能商品にしたいと思います。次ページに注文表をつけておきましたので、確実に手に入れたいお客様はご記入のうえスタッフまでお申し付けください。(注文表に記入しないと購入できないというものではありません)

ブラジル・レイトハーベスト品評会についてご説明したいと思います。コーヒーはチェリーという形で収穫されます。中に入っている2つの種がコーヒーの生豆になります。収穫した後、チェリーから種を取り出すための作業をしなければなりません。この作業のことを精選処理と言います。

精選処理には2通りのやり方があります。収穫したチェリーを天日乾燥のもと、脱穀して種を取り出す乾燥処理方式(ナチュラル)と、果肉をもいだあと、種の周りのヌルヌルを落とすため、水を張ったプールに漬け、水洗い、機械乾燥ののちに脱穀する水洗処理方式(ウォッシュド)の2種類です。

ナチュラルを行っているのはブラジル、エチオピア、イエメン、インドネシアと、わずか少数です。ウォッシュドはそれ以外のすべての生産国で行われています。

味の特徴で言えば、ナチュラルは甘味とコクに特徴があり、ウォッシュドは風味や酸味にキレが出ます。どちらがいいというものではなく、適切な処理が行われていれば、どちらでもいいコーヒーが

作れます。(コーヒーは精選処理だけでなく、土壌のミネラル成分や品種、コーヒーチェリー収穫時の熟度といった部分でも品質に差が出てきます。精選処理だけで品質を語ることはできません。ただ、精選処理が杜撰に行われると豆が発酵してしまうことも多く、大事な工程であることに変わりはありません。)

話をブラジルに移します。ブラジルはナチュラルコーヒーが大部分の国です。10年ほど前、スペシャルティコーヒー生産を目指したI T Cプロジェクトがこの国で実施された時、ネックになったのがリオ臭と呼ばれる発酵臭でした。地域によってはどうしてもこのリオ臭がとれず、原因を突き止めたところ、湿気の多い状態のなかでナチュラルを行っているからのようでした。しかし、ウォッシュドにするとブラジルコーヒーらしさがなくなってしまう。そこで果肉をもいだ状態で乾燥工程に入れたところ、一転して素晴らしいコーヒーが作られるようになりました。この製法をパルプドナチュラルと言います。実はブラジルのパルプドナチュラル製法で作られたコーヒーを世界に知らしめたのがカップ・オブ・エクセレンス(COE)でした。そういった経緯もあり、COEブラジルに出品されるコーヒーはほとんどがパルプドナチュラルです。しかし、ナチュラルも発酵させないように処理していけば、やはりいいコーヒーは作れます。されど悲しいかな、ナチュラルは果肉を付けたまま乾燥工程に入るの、果肉をもいだパルプドナチュラルより乾燥に時間がかかり、どうがんばってもCOEに出品できません。

これを見たブラジル・スペシャルティコーヒー協会(BSCA)は、ナチュラルコーヒーだけの品評会を独自に行うことにしました。ということで長くなりましたが、これがレイトハーベスト(意味:遅く収穫される)品評会です。今回、1位のロットを落札しました。

レイトハーベスト 1位 セルトンジーニョ ご注文表

注:ご記入の上、スタッフに渡して頂くか、FAXで晩秋までお送り下さい。

FAX番号: 048-725-0151

お名前	250g パック	数量			500g パック	数量		
		豆	粉 ペーパー	粉 プレス		豆	粉 ペーパー	粉 プレス
ご住所	¥2000				¥3200			
お電話番号					FAX			
備考欄								