

晩秋からのお知らせ

- ・7/13 (金)、SCAJのカッピングセミナーに参加するため、臨時休業とさせていただきます。
- ・店内喫茶でアイスコーヒーとして販売している、水出しアイスコーヒーのペットボトル販売。今年もはじめました。抽出に8時間かかるので前日ご注文を頂き、翌日お渡しする形となります。
500cc 600円 1L 1000円 (ペットボトルをご持参いただくと50円値引き致します。)

ご注文電話番号：048-725-0151

- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE)・ブラジル2006」で7位入賞のサン・ペドロ好評発売中です。
- ・夏のブレンド、「夕風ブレンド (深煎り)」、「ブラジルブレンド (中煎り)」好評発売中です。
- ・シングルオリジン新豆として、ケニア「キリニャガ (中深煎り)」、エルサルバドル「モンテネバドール (深煎り)」発売開始しました。「モンテネバドール」はグアテマラ「ラス・ヌベス」販売終了後に中深煎りとしても販売する予定です。
- ・ケニアの価格値上がりを受けて、ケニア、そして配合している晩秋ブレンドの値段が上がりました。

| | | | | |
|-----------|----------|-------------|----------|-------------|
| 晩秋ブレンド | 250g パック | 900円→1000円 | 500g パック | 1500円→1600円 |
| ケニア・キリニャガ | 250g パック | 1300円→1400円 | 500g パック | 2100円→2300円 |

ご理解頂けますよう、よろしくお願い致します。

- ・ポイントカード、新しいカードに切り替わりました。
(コーヒー豆のお買い上げ金額250円につき1ポイント押し、40ポイントで500円の割引が可能です。お客様への還元率は下がりますが、今まで交換不可だった豆もご利用になれます。)
注：従来のカードは最後までお使いになれます。

- ・7/31 (火) から8/2 (木) までの3日間、東京ビックサイト西3ホールで日本スペシャルティコーヒー協会の展示会「SCAJ2007」が開催されます。私も生産国ブースのヘルプに行くことになりました。日本で初めての開催となるエスプレッソの世界大会「ワールドバリスタ選手権 (WBC2007)」も同時開催ということで昨年以上に盛り上がること間違いなしです。期間中、お店は営業しております。

コーヒー関連で日本最大のイベントとなるこの展示会にご興味のある方はスタッフまでお気軽にお尋ねください。ご説明致します。SCAJサイト：<http://www.scaj.org>

- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 { [HYPERLINK "http://www.bansyu-coffee.net"](http://www.bansyu-coffee.net) }

夏のはじまりに

今回は「晩秋からのお知らせ」が長くなって申し訳ありません。夏向け商品の切り替わりと、イベントが数多く行われるということもあって、ずいぶんお知らせの内容が増えてしまいました。申し訳

ございません。「晩秋からのお知らせ」にある新商品、よろしくお願ひ致します。さて、今月は晩秋ブレンドの“とりあえず”の完結編です。お待たせしました。



晩秋ブレンドノート 第8弾 ブラジルブレンド

(中煎り)

250g パック 1300円

500g パック 2100円

風味特性：日本茶のようなほのかな甘さ。すっきり。柑橘類を思わせる爽やかな風味。

晩秋のマスターによる解説：

“とりあえず”完結編のブレンドノート、締めは2年ぶり復活の「ブラジルブレンド」です。このブレンドは、2年前の2005年7月に晩秋開店一周年を記念して夕風ブレンド（中深煎り）と一緒に夏季向けに販売したブレンドです。

ブラジルブレンドのことをご説明する前に、まずはブラジルというコーヒー生産国についてご説明致しましょう……。

ブラジルはコーヒー生産量世界第一位を誇る国です。単純に1位というだけでなく、2位のベトナムとは2倍ほどの生産量の差があります。さらに言えば、世界のコーヒー総生産量の30%はこの国で作られています。

広大な国土によって生み出されるコーヒー……生産地域もミナスジェライス、サンパウロ、パラナ、バイア、エスプリトサント、ロンドニアと非常に広範囲に及びます。各地域は中南米の1国分に該当する大きさがあり、それだけに生産地域ごとに風味の違いが見られるほどです。

コーヒーチェリーを収穫したあとの精選処理方法も多様です。ここは複雑になるので文ではなく、箇条書きで3つにまとめます。

- ・ナチュラル方式（天日乾燥方式）……収穫したチェリーを天日乾燥し、脱穀するという精選処理方法。ブラジルの大部分のコーヒーはナチュラル方式によるもの。チェリーの甘みを吸収しながら乾燥していくため、甘みとコクが特徴として浮き出る。ブラジルのナチュラルは、エスプレッソ用ブレンドのベースにうってつけ。
- ・ウォッシュド方式（水洗処理方式）……果肉を剥いたチェリーを発酵槽と呼ばれるプールで周りの粘着質を落とし、水洗い、乾燥ののちに脱穀する方法。ほとんどの生産国はこの方法をとっている。ブラジルでも一部の地域で行われるが、ブラジルらしい柔らかい風味は消えてしまいがち。酸に特徴が出て、風味にキレが伴う。

・パルプドナチュラル方式・・・ナチュラルは湿度が高かったり、扱い方が雑だと発酵臭が出やすい。しかし、ウォッシュドではブラジルらしさが消えてしまう。発酵させずに、甘みとコクを引き立たせるナチュラルの良いところ取りをできないかと試行錯誤した末に開発された新しい処理方式。果肉を剥いて粘着質がついた状態で乾燥させ、脱穀する。

このやり方によって、発酵臭が出やすい生産地域が一転して、高品質コーヒーを生産するようになったほど。この方式によって生み出された素晴らしいブラジルコーヒーを世界に知らしめたのが国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」。ナチュラルよりすっきり感があり、きれいな酸が表現される傾向がある。

どうも今年は精選処理工程のお話が多いですね。難しいお話ばかりで申し訳ありません。ご希望であれば、写真をお見せしてご説明します。今年、発行してきた晩秋通信 32、33、37 号をお持ちであれば読み返して頂くのも良いかと思えます。

生産地域、精選方法の違いだけで非常に多様なコーヒーがこの国で作られているのがおわかり頂けたかと思えます。それだけに生豆の状態でブレンドすることが頻繁に行われてきました。

自家焙煎のコーヒー屋さんにおいてある「ブラジル・サントスNO2」という商品自体がブラジルの生豆ブレンドですし、エスプレッソ抽出を前提とした配合のエスプレッソブレンドという生豆ブレンドもあるほどです。

それなら、ブラジルだけでブレンドを作ってみるのも面白いのではないかと、ここからこのブレンドはスタートしました。2年前はバイア州のアグリバイアとミナスジェライス州のセラ・ダス・カベサスの中煎りにして配合しました。精選方法はどちらもパルプドナチュラルです。

今年は、すべてミナスジェライス州のコーヒーです。お馴染みインヴェルナダのパルプドナチュラル、カフェ・デュートラのナチュラルに、カップ・オブ・エクセレンス入賞のサン・ペドロを配合しました。(サン・ペドロはパルプドナチュラルです)

ナチュラルは甘みとコク、パルプドナチュラルは風味の華やかさときれいな酸が特徴です。

ワインで言えば、前者は赤ワイン、後者は白ワインといったところでしょうか？

2年ぶり復活のブラジルブレンドは両者のいいところ取りで、すっきりしながらもほのかな甘みがあるという日本茶を思わせるような風味をもったブレンドに仕上がりました。そこにオレンジの風味と後味が素晴らしいカップ・オブ・エクセレンス入賞のサン・ペドロを配合。以前よりおいしくなっていることかと思えます。

夏はアイスコーヒーを飲みたい反面、ホットではすっきりしたものが欲しいものです。猛暑になると言われている今年の夏。ブラジルブレンドのすっきり感をお楽しみください。

ブレンドノートはこれでとりあえず完結です。ただ、晩秋、夕鶴、曙に続く、第4～第6のブレンドも検討中です。もしかしたら、近いうちにお目見えすることができるかもしれませんね。