

晩秋通信～

41号 (2007.10)

晩秋からのお知らせ

- ・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(月)から10/14(日)まで30%OFFで販売します。ナイスカットミルは14日までご注文を受けて、商品入荷後、お渡しする形となります

フレンチプレス : 350cc サイズ (1人用) ~~2625円~~→1850円

500cc サイズ (1～2人用) ~~3150円~~→2250円 1Lサイズ (2～5人用) ~~3675円~~→2600円

ナイスカットミル : ~~25725円~~→18100円

- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス・コロンビア2007 ファーストハーベスト品評会」で6位に入賞したラス・ブリサス発売開始しました。アプリコットを思わせる風味とミルクチョコレートのような滑らかな質感が素晴らしいコーヒーです。中深煎り。

100g 900円 250g パック 1800円 500g パック 2900円

- ・シングルオリジン、パプアニューギニア「エリンバリ」近日発売開始します。深煎りです。

100g 500円 250g パック 1000円 500g パック 1600円

- ・第2回コーヒー教室、10/18(木)に当店で行います。参加ご希望の方はスタッフまでお申し付け下さい。定員7名様までです。コーヒー豆の保存、生産地域の説明などを行います。9:30から11:30までです。参加費無料ですので、お友達を誘ってお気軽にご参加ください。
- ・マンション入り口側、手前5台分の駐車場は使えなくなりました。店舗の前の5台分限りが当店の駐車場となります。間違えて駐車されないよう、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。

- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 <http://www.bansyu-coffee.net>

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。長い残暑もようやく終わりをむかえ、コーヒーのおいしい季節が今年もやってまいりました。10月1日はコーヒーの日でもあります。

この季節、晩秋も新しい国際品評会入賞コーヒー豆をご用意し、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) よろしくお願い致します。

フレンチプレス

今月はセールを行うこともあって、フレンチプレスの使い方をもう一度ご紹介したいと思います。

“際立った素晴らしい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、悪い味をもったコーヒーは、ペーパーで抽出したほうが飲みやすくなるのですが、フルーツやチョコレートなどを思わせる素晴らしい風味をもつスペシャルティコーヒーは、逆にそれらを余すところなく液体に抽出したいので、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。

金属フィルターは豆の持ち味をすべて出すので豆を選ぶいれ方でもあります。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なお手軽さでおいしいコーヒーがご家庭でも楽しめます。

350ccサイズ（1人用）が2625円、500ccサイズ（1～2人用）が3150円、1Lサイズ（2～5人用）が3675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、熱を入れてから人数分の粉を入れます。（お湯は捨ててください）粉は粗挽き。コーヒー1杯分につき12g使います。（12gは一般的なメジャースプーンで山盛り1杯。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。1杯半で適量です。



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、抽出過多になっている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グ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グ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、グ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。グラスなどのスペアパーツはございますが、できるだけ長く使っていただきたいと思っています。

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。世界的に認められたカップテイスターによって選ばれたコーヒーはまさしく世界最高峰のコーヒー。さて、中南米のCOE入賞コーヒーが今年も晩秋に続々入荷します。コロンビアがまず先陣。グアテマラは数量が少ないため、おひとり様100gか250gパック限りの予約制とさせていただきます。各豆共によりしくお願い致します。

「カップ・オブ・エクセレンス コロンビア 2007 ファーストハーベスト」6位入賞

コロンビア ラス・ブリサス



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コロンビアは、アプリコットを思わせる風味とミルクチョコレートのような滑らかさが特徴です。国際審査員の評価平均点数は89.12点。写真は農園主ルシーラ・エスカランテさんのご一家です。

100g 900円 250g パック 1800円 500g パック 2900円

COE グアテマラ 8位 ビスタ・エルモッサ ご注文表



今年のCOEグアテマラ・オークションで晩秋も参加している自家焙煎の共同購入会が落札した8位入賞の「ビスタ・エルモッサ」、満を持して登場です。

前回の晩秋通信でご紹介したエドウィンさんの農園です。ただ、今回の数量は入荷が少なく10kg限りです。焙煎すると水分が抜け、さらに2割ほど

目減りしてしまうので、最終的には8kgの焙煎豆になります。8kgは250gパックで32袋分です。

500gパックで販売してしまうと、そのとれる数も減ってしまうわけで、多くのお客様に行き渡らなくなります。COEファンのお客様には誠に申しわけありませんが、今回はおひとり様、100gまたは250gパックでの販売に限らせて頂きます。ご注文を頂き、入荷後、順次焙煎して、こちらからご連絡の後、新鮮な豆をお渡ししたいと考えています。ご理解頂けますよう、宜しくお願ひ致します。

国際審査員は、非常に甘みがあり、ジャスミンの花を思わせる風味があると評価しました。

お名前	100g 入り 1000円			250g 入り 2000円		
	豆	ペーパー挽	プレス挽	豆	ペーパー挽	プレス挽
ご住所						
お電話番号	FAX番号					
備考欄						

ご注文FAX番号：048-725-0151

