

晩秋通信～

43号 (2007.12)

晩秋からのお知らせ

- ・12月中に限り、日曜日は豆売りのみの営業となります。12月中、日曜日の喫茶の営業はお休みとさせていただきます。30、31日も同様の営業内容になります。
 - ・新年より喫茶メニューの価格改定を行います。ご理解頂けますようよろしくお願い申し上げます。
 - ・12月の営業は通常通り、木曜日のみお休みとさせていただきます。新年は1/1(火)から1/3(木)までお休みを頂き、1/4(金)から営業となります。
 - ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー、ホンジュラスとニカラグア好評発売中！
 - ・年末年始向けの季節限定限定ブレンド「ブレンド暖炉(深煎り)」好評発売中です。
 - ・シングルオリジン、ザンビア「チソバ」、ブラジル「ジャトバ」、コロンビア「エル・チャンセ」、ニカラグア「ロス・ノガレス」、エチオピア「イルガチャフェ」、発売開始しました。
 - ・コーヒーの本「多様性の祝祭」5冊限定入荷します。
 - ・クリスマス菓子「シュトーレン」、予約販売開始しました。(12/8(土)までご予約受け付けます)
 - ・お歳暮ギフトご注文承ります。ご予算に応じてお作り致します。お気軽にご相談ください。
- ご注文受付電話番号(兼FAX番号): 048-725-0151**
- ・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>

1年ぶりに晩秋通信お届けします！！

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。今回は晩秋でコーヒー豆をお買い上げ頂いていたお客様に1年ぶりにダイレクトメールとしてお届けしています。クリスマスなどもあり、ご家庭でコーヒーを飲まれる機会が最も多くなる時期です。晩秋もこの時期、国際品評会入賞コーヒーや冬の深煎りブレンドをご用意して、いろいろ楽しんで頂けるように商品を取り揃えました。

お世話になった方へのお歳暮ギフトのご注文も承ります。晩秋の珈琲豆をよろしくお願い致します。今年も残すところ1ヶ月。今年も晩秋をご愛顧頂きましてありがとうございます。年の瀬の最後までお付き合い頂けますよう、よろしくお願い致します。

1、年末年始向け季節限定の深煎りブレンド「ブレンド暖炉」好評発売中！！



毎年この時期に販売している季節限定ブレンド、「ブレンド暖炉」発売開始しました。12月はクリスマスなどもあり、パーティーや団欒の機会が多くなる季節です。チキンやケーキなどに合うよう重厚感のある深煎りブレンドを今年もご用意しました。マンデリンのアーシーな風味(大地を思わせる風味)とニューギニアのスパイシーな風味が相乗されたおいしい深煎りブレンドです。

2008年1月7日(月)までの販売期間を設けていますが、原材料がなくなった場合は、その時点で販売を終了させて頂きたいと思っております。

100g 650円 250g パック 1300円 500g パック 2100円

2、国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー、入荷！！

今年行われた中南米のカップ・オブ・エクセレンス入賞コーヒーが続々入荷しています。今年の12月にご案内致しますのはホンジュラスとニカラグアです。

せっかく多くのお客様にダイレクトメールでご案内しているのですが、改めてカップ・オブ・エクセレンスについてご説明させて頂きたいと思います。少し長い説明になります。ご存知の方は飛ばして頂いてもOKです。

コーヒーは嗜好品であるがゆえに、人はそれぞれ様々なコーヒーに好みや色々な想いをもっています。しかし、嗜好とはまた別に、何においてもその品質を決める基準というものがあります。(それが無いと“言ったもの勝ち”の何でもありの世界になってしまいます・・・)

ワインにもカカオにもあります。コーヒーにも長年使われてきた品質の基準がありました。しかし、それはまずさが少なければ良品、まずくないと感じさせれば最高級品という単純なものでした。そういったコーヒーを最高級品として扱ってきた歴史のせいか、コーヒーは現代においても、どうもおいしさがいまひとつわかりにくい商品になっているようです。

品種の違い、土壌成分、標高など環境の違い、栽培、収穫時の手間のかけ方、などでコーヒーは大きく味が変わります。とれる地名だけで品質の良し悪しが語られることがあります。積み重ねてきた歴史から考えるとそれも致し方ないことなのかもしれません。

地名や農園名などは関係なく、単純に飲んだ人がおいしいと感じるコーヒーがおいしいコーヒーのはずです。それでは少し意味合いを広げて考えてみましょう。人はどういう飲み物をおいしいと感じるのか？

この基本的な疑問に立ち返って、おいしいと感じさせるコーヒーとはどういったものなのかという議論を今から10年くらい前にスペシャルティコーヒー(高品質コーヒー)を真剣に考える人たちが話し合いました。その結果、従来の評価基準とは全く違った新しいコーヒーの評価フォームが出来上がりました。

その評価フォームで項目として設けられたのは「カップ(コーヒー)のきれいさ」、「甘さ」、「酸の質」、「口に含んだコーヒーの質感」、「風味」、「後味」、「バランス」といった7つの項目でした。

この評価フォームを使って、スペシャルティコーヒーの国際品評会が1999年にブラジルで行われました。これが「カップ・オブ・エクセレンス(以下、COE)」です。

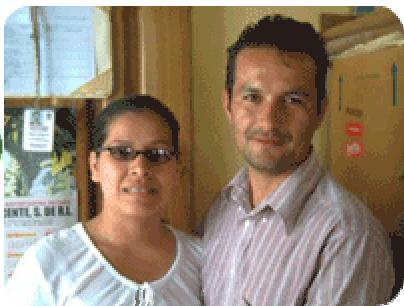
コーヒーはニューヨーク市場で価格が左右される変動商品のため、生産者たちは安くコーヒーを買い叩かれています。おいしいコーヒーを作ろうと手間をかけたとしても利益を得られません。それなら、おいしいコーヒーを出品してきたらそれに見合う以上の金額をつけて買ってあげれば良い・・・

こうしてCOEの買い付けにはインターネットオークションによる買い付けが導入されました。また、中間業者による利益の搾取がないよう、情報はガラス張りと言っていいほどオープンにさせられました。このプログラムは大成功を収めました。場合によっては通常買い付けの30倍以上の落札額がつけられることもあり、しかもその大部分は生産者に還元されます。おいしいコーヒーを作れば、生産者が報われる(高く買ってもらえる)ことをまさしく実現化したプログラムです。現在、COEはブラジル、グアテマラ、ニカラグア、エルサルバドル、ホンジュラス、ボリビア、コロンビア、コスタリカ、ルワンダと開催国を増やし、そのプログラムを共有しています。

COE入賞コーヒーはもちろん世界トップクラスのコーヒーということになります。評価平均点数84点以上のコーヒーが入賞。90点前後の上位入賞コーヒーに至っては風味も非常に多様、様々な風

味が絡み合ったような複雑なものもあります。温かいうちはマンゴーフルーツ、冷めてくるに従ってアプリコットやピーチ、チョコレートといった風味がポンポン出てくるものもあります。(あくまでそれを思わせる風味ということです。COE入賞コーヒーはフレーバーコーヒーではありません。) 晩秋でこれまでのCOE入賞コーヒーをお買い上げされているお客様には「何これ!? コーヒーじゃないみたい。フルーツみたいな味がする!」とか「あのコーヒーが忘れられない」といったお褒めの言葉を頂くこともあります。・・・ということで長くなりましたが、今年のCOEに入賞したホンジュラスとニカラグア、満を持して登場です。

・ COEホンジュラス5位入賞「エル・サウセ」



今回の目玉でもあるCOEホンジュラス5位に入賞した「エル・サウセ」です。国際審査員の平均評価点数が90点以上になると“プレジデンシャルアワード”という別表彰が与えられます。「エル・サウセ」は90.19点をマークした農園。フレーバーも多彩です。

トロピカフルーツを思わせる風味、バラの香り。滑らかな口当たり。

100g 1150円 250g パック 2300円 500g パック 4100円

・ COEニカラグア16位入賞「ラ・エスペランサ」

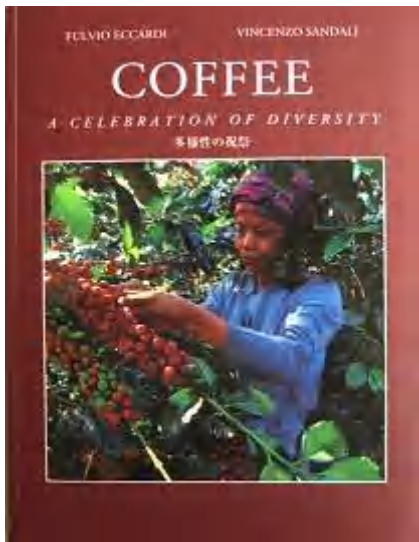


お待たせしました。ニカラグアCOEです。ニカラグアというと白葡萄のような風味とすっきりした甘みが特徴ですが、今年のCOE入賞コーヒーは、ダークチェリーやラズベリーのような熟した赤い実のフルーツを連想させるような風味をもったコーヒーの出品が目立ちました。「ラ・エスペランサ」の平均評価点数は86.47点です。

ダークチェリーやブランデーを思わせる風味。チョコレートの風味。

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

3、コーヒーの専門書「多様性の祝祭」5冊限定入荷！！



晩秋でコーヒーのことをお客様にご説明する際によく使わせていただいているコーヒーの本「多様性の祝祭」。2年ぶりに5冊入荷致します。9500円と非常に高価で、プロが読んで勉強できるほどの専門的な内容ですが（実際、日本スペシャルティコーヒー協会はコーヒー講座の教本にこの本を指定しているほどです）コーヒーの歴史や植物としてのコーヒー、生産国の様子など写真付きで一般の方が読んで非常にわかりやすく説明しています。コーヒー好きな人なら読んでいて楽しめる内容だと思います。お問い合わせされる方が時折いらっしゃいますが、是非この機会にお求めください。クリスマスのプレゼントにも最適だと思います。店内で読めるように置いてありますので、気になる方はご覧になって検討してみてくださいはいかがですか。

1冊 9500円

4、ドイツのクリスマス菓子「シュトーレン」予約販売受付中！！



晩秋が喫茶で使うパンをお願いしているベーカリー麦さんがクリスマスに向けてドイツのお菓子シュトーレンをご用意するそうです。（左の写真はイメージです。商品実物ではありません）今年は晩秋でも取り扱おうと思います。

シュトーレンは、イーストを使ってパン生地を熟成させていくドイツの伝統的なお菓子です。クリスマス時期に焼かれる郷土菓子で、シュトーレンを焼く匂いがしはじめると、ドイツの人は「今年もうじきクリスマスだな」とクリスマスの到来を感じるほどだそうです。

ドライフルーツやナッツをたっぷりのバターと一緒に練りこんで焼いた長細いパンに粉砂糖をたっぷりまぶしたのがこのお菓子の特徴で、食べる時は薄くスライスして少しずつ食べます。

時間が経つほどに味が熟成され、おいしくなるのもシュトーレンの特徴です。中のドライフルーツが水分を吸収し、熟成。また小麦粉と香料も混ざり合い、風味もより深みが出ます。

今年は予約販売という形でお取り扱い致します。クリスマスプレゼント、ご自宅用、コーヒー豆と一緒に歳暮ギフトに入れるなど、様々な用途でご利用ください。注文を頂いてから、作るのに大変時間がかかるため（1週間から10日前後）、**12/8（土）までにご注文を頂き**、入荷後、お客様に電話をして取りに来て頂く形とさせていただきます。価格は1本1200円です（予価）。

注：完全予約商品ということで店頭での販売は行いません。また、喫茶でのご提供はしておりません。

ご注文受付電話番号（兼FAX番号）：048-725-0151

シュトーレンご予約受付表（兼FAX票） ご注文日：2007年 月 日

シュトーレン1本 1200円（予価） _____ 本

お名前

ご住所

お電話番号

必要な場合、○をご記入下さい

ギフトに同梱・お知り合いへの発送