

### 晩秋からのお知らせ

- ・新年より喫茶メニューの価格を改定致しました。ご理解頂けますようお願い致します。
- ・新年より“コーヒー豆を250g以上、お買い上げのお客様お一人様に限り、店内でコーヒーを一杯 無料サービス致します。”お気軽にお申し付け下さい。
- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー、ニカラグア16位「ラ・エスペランサ」好評発売中！コスタリカ8位「エル・セロ・アンヘレス・ノルテ」発売開始しました！！ボリビア7位「ルイス・ウアジュア」2月頃、入荷予定。
- ・バレンタインに向けて深煎りのブレンド「モカ・ジャバ」発売開始しました！！
- ・コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。今回は2月21日開催。初・中・上の全3級編のうち、初級編を行います。参加ご希望の方はお気軽にお問い合わせください。2名様以上の参加ご希望で開催決定。参加費用は1000円。約2時間でお好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。お問い合わせ電話番号：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>

### 新年のご挨拶

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申し上げます。

開店以来、毎月1号のペースで発行してきた晩秋通信ですが、昨年12月の繁忙のなか、執筆に取り掛かれず、はじめて1月号の発行を落としてしまいました。

おかげさまで昨年の12月は、お歳暮、お年賀、発送のご注文などで大変多くのお客様に晩秋のコーヒー豆をお買い上げ頂きました。晩秋のコーヒーをご最良にして頂きまして、心より感謝しております。本年もより素晴らしい風味をもったコーヒーをお客様にご提供できるよう、より一層の努力をしておりますので、変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い致します。

昨年11月に発行した晩秋通信42号でご案内しましたが、新年より喫茶メニューの価格の値上げをお願いしています。昨今の原油高騰による余波を受け、様々な商品が値上がりしています。コーヒーに関しても非常に厳しい状況です。(実を言いますと、年明けに見積もりで出てきた新しく買い付けるケニアのコーヒー豆、今使っているキンブイの30%ほど仕入れ値が上がっています。晩秋で販売する際の価格をどうしようか、現在、非常に悩んでいる状態です)

また、乳製品、包材なども今春、更に値が上がる可能性があるかとメーカーより伝え聞いています。喫茶メニューの価格は2004年7月開店以来、守り続けてまいりましたが、今後のことも考慮に入れて、値上げをお客様にお願いせざるをえないと判断し、今回決断した次第です。

お客様にご負担を強いて、心苦しく思っています。誠に申し訳ございません。

コーヒー豆の販売価格については、昨年6月に晩秋ブレンドの値上げをお願いしましたが、この価格の状態で3種の看板ブレンドについては、しばらく静観したいと思っています。ブラジル、コロンビアなどの各シングルオリジンコーヒーについては新豆に切り替わる段階で価格の値上げをお願いすることもあるかもしれません。買い付けの話もはじまっていない今の段階では確約はできず、このような形でしかお伝えできないことを申し訳なく思います。

今年から新しいサービスをはじめました。

**250g 以上、コーヒー豆をお買い上げ頂いたお客様お一人様に限り、店内で  
コーヒーを一杯無料でサービス致します。**

晩秋は、スペシャルティコーヒーの素晴らしさをお客様に知って頂くためのショールームとして喫茶コーナーを開店時に設けました。ショールームですから、喫茶でコーヒーを飲まれて、気に入って頂いた豆をお帰りの際にお買い求め頂くというのは、大変有難いことです。

しかし、すでに豆をお買い上げ頂いているのに、飲んだお代まで頂くのはどうかとずっと悩んできました。

スペシャルティコーヒーは「お客様に飲んで頂いて、評価して頂いてはじめてスペシャルティコーヒーになる」、そういうものであるはずです。

まずは飲んで頂かないと、おいしさは伝わりませんし、評価もして頂けません。それに、試してみたいと思う豆があっても自分の口に合うか、飲んでみないとわからない部分もあるはずです。

お気軽に試飲してもらえるように、これまでも心がけてきたつもりですが、そういった数々の点を含めて、試飲サービスをさらに踏み込んだものにするため、このようなサービスとさせて頂きました。

飲みに来られた喫茶のお客様だけでなく、豆をお買い上げにいらっしゃったお客様にも、もちろんサービス致します。お客様のなかにはお時間がなかったり、お車でいらして運転されているドライバーさんを駐車場でお待たせしていたりなど、お忙しい方もいらっしゃるかと思いますが、お時間がある方は是非お気軽に声をかけてください。コーヒーを無料で一杯サービス致します。

以下の条件でサービスさせて頂きます。

- ・ 250g 以上の 1 パックにつき、1 杯分のサービスとさせて頂きます。  
例、250g が 2 パックで 2 杯分、500g の 1 パックは 1 杯分のサービスとなります。
- ・ 無料サービスになるのはブレンド、シングルオリジン（ストレートコーヒー）、アイスコーヒー。  
国際品評会入賞コーヒーについては 150 円頂く形となります。
- ・ 無料サービスをさせて頂くのは、コーヒー豆をお買い上げ頂いた、その場限りとさせて頂きます。

とりあえず始めたばかりで、慣れないところもありますが、よろしくお願い致します。また、このサービスの導入に伴い、2 杯目以上半額サービスは終了とさせて頂きます。ご了承ください。

## **・バレンタインの深煎りブレンド「モカ・ジャバ」発売開始！！**



バレンタインのブレンドとして出している「モカ・ジャバ」、今年も発売しています。「モカ・ジャバ」は世界で最初に出来たブレンドと言われています。コーヒーの原産はエチオピア。そこから、アラビア半島にもたらされ、エチオピア産コーヒーとイエメン産コーヒーはアラビア半島の港町モカよりヨーロッパに運ばれていました。モカコーヒーの語源です。その後、コーヒーはインドを経て、インドネシアのジャワ島でも栽培されるようになりました。

そして、いつの頃か、人は違う産地の豆を混ぜ合わせて飲むことを覚えました。正式な記録は残っていませんが、18 世紀のヨーロッパのコーヒー愛飲家たちによってはじめられたという説があります。

コーヒー豆は風味の違うものをうまくブレンドすると、シングルオリジン（ブラジルなどの単一産地コーヒー）にはない奥行きのある風味を作り出すことができます。だからこそ、ブレンドは各店ごとのオリジナリティであり、技術の見せ所でもあります。

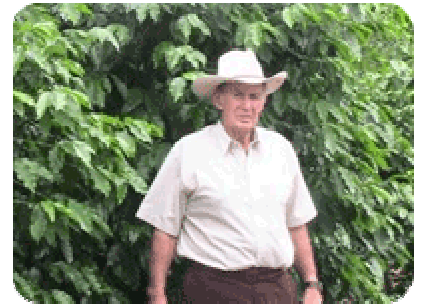


「モカ・ジャバ」は古典的なブレンドですが、風味の華やかなモカに、ジャバコーヒーでコクを加えた・・・単純ではありますが、理にかなっているブレンドです。日本のコーヒー市場ではあまり馴染みがありませんが、欧米の人たちは「モカ・ジャバ」という商品にノスタルジックを感じるそうです。今年の晩秋の「モカ・ジャバ」はエチオピア・モカのイルガチャフェにジャバコーヒーに似たパプアニューギニア、エリンバリを配合し、深煎りのブレンドに仕上げました。「モカ」という単語には「チョコレート」を連想させるニュアンスもあることから、バレンタイン期の商品として毎年お客様に楽しんで頂いています。

リンツチョコレート（400円）と一緒にコーヒー好きのあの人に贈ってみてはいかがでしょうか？

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

・COE コスタリカ 8位入賞「エル・セロ・アンヘレス・ノルテ」



2008年の国際品評会入賞コーヒー、第一弾は「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」のコスタリカ、8位に入賞した「エル・セロ・アンヘレス・ノルテ」です。

コスタリカの国際品評会はこれまで「クロップ・オブ・ゴールド（以下、COG）」品評会が行なわれてきました。晩秋では2004年度1位の「ロシナンテ」、2005年度4位の「パパミロ」、2006年度2位の「ハデ・アスール」とCOG品評会入賞コーヒーをお取り扱いしてきましたが、2007年度より晴れてCOE品評会に昇格しました。これはおめでたいことです。

COEは、選出されるコーヒーのレベルの高さ、コーヒーの審査に選ばれる国際審査員のカップリング・スキル（味をとる技術）の高さ、また農園のデータやオークションにおける落札金額などといった情報の公開、情報の透明性が最も高く、世界最高峰のコーヒーの品評会と言っても過言ではありません。開催のたびに出品されるコーヒーのレベルも高くなっていく傾向があるので、今後どんな素晴らしいコスタリカコーヒーと出会えるのか、非常に楽しみです。

今回、お取り扱いする「エル・セロ・アンヘレス・ノルテ」は、8位ながら国際審査員の平均評価点数が89点とハイスコアを獲得したコーヒー。

チェリーのドライフルーツや、バニラ、シナモン、アーモンド、チョコレートなどを思わせる風味があり、まるでパウンドケーキのようなコーヒーです。

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