

## 晩秋からのお知らせ

- ・毎年恒例の春のセール、今年も行います。コーヒー豆全品30%OFF！！  
4/4（金）から4/6（日）までの3日間で行います。期間中、喫茶はお休みとさせていただきます。
- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」、ボリビア7位に入賞した「ルイス・ウァジュア」好評発売中！！
- ・春のブレンド「山つつじ」、4月中旬より発売開始！！
- ・シングルオリジンの新商品として、コロンビア「パロネグロ」、グアテマラ「ラ・エスペランサ」、発売開始しました。ペルー「エル・グアボ」、ケニア「ゲズンブイニ」も近日発売開始です。
- ・“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。
- ・コーヒー教室、毎月第3週木曜日に行います。今回は4月17日開催。初・中・上の全3級編のうち、上級編を行います。初級編、中級編を受けていなくてもわかるような内容です。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。9時30分から11時30分までの2時間の内容で好きなコーヒー豆100gのお土産付きです。

お問い合わせ電話番号：048-725-0151

・インターネット・ウェブサイトによる情報発信！！ <http://www.bansyu-coffee.net>

## 新しい出会いの季節に

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。すっかり春らしい陽気になりましたね。今年は桜の開花も例年よりはやく、半月くらい暦がずれているような感じさえします。

4月は職場にニューフェイス（新顔）が入ってくる季節、上尾に新しく引っ越してこられてまだ日の浅い方も多いのではないのでしょうか。

新しいお客様のために、ここでもう一度、お店の紹介をしておきたいと思います。（最後に新豆のご紹介があります。「改めて晩秋さんの説明を聞かなくても私はもう大丈夫！」という常連のお客様もお見逃しのないように・・・）

晩秋はスペシャルティコーヒーを専門に扱うコーヒー豆店です。スペシャルティコーヒーというのは高品質コーヒーのことです。昨今、スペシャルティコーヒーという名称を使っているコーヒー屋さん結構多いのですが、定義がお店ごとにまちまちで違ったりすることも多いので、ここで晩秋の言うスペシャルティコーヒーの定義を改めて確認しておきましょう。

- ・はっきりとした特徴があり素晴らしいと感じさせる風味があるコーヒーであること。
- ・フルーツのような爽やかな明るい酸味特性があるコーヒーであること。
- ・持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくコーヒーであること。

一言で言えば、飲む人の立場に立って“味の面だけ”で評価し、美味しいと感じさせるコーヒーがスペシャルティコーヒーです。

(味の面の評価が特になく、生産地域や農園名、希少性だけを前面に出したコーヒーは、プレミアムコーヒー、大量生産用途に作られた普通に流通しているコーヒーはコマーシャルコーヒー、とそれぞれ呼ばれています。味の面に対する評価を特別にされているわけではないので、プレミアムコーヒーが必ずしもコマーシャルコーヒーより美味しいとは限りません。)

スペシャルティコーヒーの歴史は割合浅く、実質 1990 年代後半から急速に伸びてきました。

独自の品質基準で豆を買い付けるシアトルズ系コーヒーショップの台頭が市場の形成を促したといってもいいかもしれません。

スペシャルティコーヒーの大きな転換期となったのは、1999 年にブラジルで行われたスペシャルティコーヒーの国際コンテスト「カップ・オブ・エクセレンス」、このコンテストの成功が大きいと私は思っています。

このコンテストでは、先述した“消費者の美味しいと感じるコーヒー”をどう判断するのか、当時のスペシャルティコーヒー産業に関わる人たちが熱く議論したうえで、新しく作成したカップピングフォームを評価方法として採用しています。

左のフォームがそのカップピングフォームです。

このカップピングフォームは、「クリーンカップ（コーヒーの液体のすっきり度合い）」、「甘み」、「酸の質」、「口に含んだコーヒーの質感」、「風味」、「後味」、「総合した味のバランス」といった7つの項目でコーヒーを評価するよう作られています。

このカップピングフォームが作られるまでは、どこの国のコーヒーも欠点チェック程度の品質チェックしか

していませんでした。(現在でも通常流通のコーヒーの品質チェックには、以前からの欠点チェック方式が使われています。)

このフォームを使うのは、素晴らしい風味があるスペシャルティコーヒーを求める人たち・・・それはスペシャルティコーヒー生産に熱心な生産者であったり、あるいはそれを求めるスペシャルティコーヒーロスター（ロスターというのは焙煎業者のことです）であったりします。

最初に行われた「カップ・オブ・エクセレンス」審査会の開催からすでに9年近い歳月が過ぎていますが、今日、このカップピングフォームは、味の良さをとらえるコーヒーの市場では幅広く使われています。

このカップピング技術は（「カップピング」という単語、何度も出てきていますね。「カップピング」とはコーヒーの味をとることです）、いま目の前にある一杯のコーヒーがスペシャルティコーヒーかどうかを判断する技術ということになります。

それだけにスペシャルティコーヒーに携わる、あるいは携わろうとしているプロの人たちにとって

は、日常生活における言語（言葉）と同じくらい非常に重要な技術になります。

ですので、味を評価できるようになるため、カップpingの勉強会に参加することは必要なことだと私は思っています。営業日にお店を抜け出して、どこかに行っているのはそういう理由からです（笑）

晩秋が買い付けているコーヒーの基準はこのカップpingフォームにおける採点で 80 点以上のコーヒーです。なかにはこれにかろうじて満たない 78 点クラスのハイコマmercialコーヒーもありますが、80 点以上のコーヒーをスペシャルティコーヒーと呼称し、そのクラスの豆を買い付けできるよう、全国の共同購入の仲間と活動を共にし、努力しています。

さて、そんなスペシャルティコーヒーですが、その国際品質コンテストである「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」は世界的に認められたカップpingが国際審査員として、その国のコーヒーを評価し、84 点以上のコーヒーを入賞コーヒーに選んでいます。

84 点以上のコーヒーは世界でも本当に数が少ないのですが（世界のコーヒー生産量全体から見ると、0.00・・・%という少なさです）、このクラス以上のコーヒーは本当に素晴らしく、飲む人を魅了させるまさしくトップ・オブ・トップのコーヒーです。

そんなトップ・オブ・スペシャルティコーヒーであるCOE入賞コーヒーを晩秋は、数量限定品という形で時折販売しております。今月登場するのは南米のボリビアCOEで7位に入賞した「ルイス・ウアジュア」。晩秋のお客様に是非とも飲んで頂きたいコーヒーです。

## ・COEボリビア7位入賞「ルイス・ウアジュア」



マンダリンオレンジやチョコレートを思わせる風味。クリーミー。（国際審査員評価）

100g 1150 円 250g パック 2300 円 500g パック 3700 円

## 番外：春のブレンド「山つつじ」、4月中旬より発売開始！！



毎年、この季節にお客様に楽しんで頂いている春のブレンド「山つつじ」、今年も発売します。

上尾の市の花でもある“つつじ”が4～6月に咲き乱れることもあって、春のブレンドとして、フローラルな（花を思わせる）風味のコーヒーを作ろうと思ったのが、このブレンドのそもそもの製作コンセプトです。

今年の「山つつじ」は、入ってきたばかりのペルーとグアテマラ、先にご紹介したカップ・オブ・エクセレンスのボリビア「ルイス・ウアジュア」で作りました。この季節ならではの楽しんで頂ければ幸いです。

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