

晩秋からのお知らせ

- ・6月1日(日)の営業は18時閉店とさせていただきます。(喫茶は17時半オーダーストップとさせていただきます。)

店主不在のため、当日のコーヒー豆の販売はなくなり次第、終了とさせていただきます。

(特にブレンド商品。数日前に、余裕をもってお買い上げされることをお勧めします。)

- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス・ボリビア 2007」で7位に入賞したルイス・ウアジュアようやく入荷致しました！大変お待たせして申し訳ございませんでした。
 - ・春のブレンド「山つつじ」(中深煎り)好評発売中！！
 - ・シングルオリジン新豆「ケニア・ゲズンブイニ」、ペルー「エル・グアボ」発売開始！
 - ・“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。5月開催日は5月15日。初・中・上の全3級編のうち、上級編を行います。初級、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

- ・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>

新緑鮮やかな季節に

こんにちは。晩秋のマスター、堀江です。ゴールデンウィークも目前です。お出かけの予定はもうお決まりでしょうか？フレンチプレスやドリップパックがあれば、ご自宅でなくても晩秋のコーヒーをお楽しみ頂けます。お水が変わればコーヒーの味も変わります。お出かけ、ご旅行先でも晩秋のコーヒーをよろしくお願い致します。

春の新商品、発売開始！！

先月入荷とご案内していた国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒー、ボリビア・ルイス・ウアジュア。お待たせしました！ようやく入荷致しました！

ルイスは、入荷が大幅に遅れて、多くのお客様にご迷惑をかけてしまいました。ご予約までされたお客様には本当に申し訳なく思っています。この場をお借りして、お詫びしたいと思います。

申し訳ありませんでした。

しかし、今回のルイスは、お待たせした甲斐に報いるほど、素晴らしいコーヒーです。バレンシアオレンジのような鮮やかな風味がまず感じられ、温度変化と共に甘みが際立ち、ピーチを思わせるフレーバーが感じられます。後味も大変素晴らしく、飲み終えたあとに鼻に香りが抜けるような余韻まで感じられます。「カップ・オブ・エクセレンス」の看板に恥じない、素晴らしい入賞コーヒーです。

恒例の春のブレンド「山つつじ」も発売開始しています。

ペルーとグアテマラといった花を思わせる風味を持った豆を使っています。酸が程良く、チョコレートフレーバーが感じられる中深煎りのブレンドです。東洋医学に精通した常連のお客様がおっしゃ

るには春は苦味のある食べ物が身体にいいとのこと。少しそれを意識して作ってみました（笑）
さて、今回はコーヒー生産地をご紹介します「晩秋コーヒートラベラーズガイド」をお届けします。
第3弾は、人気のシングルオリジンコーヒー、ケニアです。

晩秋コーヒートラベラーズガイド 第3弾

ケニア



ゲズンブイニ（中深煎り）

250g パック 1600円

500g パック 2600円

風味特性：ブラックカーラント、グレープフルーツを思わせる風味。

ベルベットのような滑らかな質感。

従来のコーヒーの銘柄としてはあまり知名度がありませんが、スペシャルティコーヒー（高品質コーヒー）を語るうえで、欠かせない生産国のひとつがケニアです。



ケニアのコーヒーと言われて、ピンとこない方も多いかもかもしれません。お隣のタンザニア産コーヒーがキリマンジャロと呼ばれており、同じ山脈のもと生産されているコーヒーと書けば、少しは伝わりやすくなるのでしょうか？日本では有名なタンザニア産コーヒーですが、ヨーロッパではタンザニア産よりケニア産の方が味の面で高く評価されています。「コーヒーは嗜好品」と言われてしまえば、それまでかもしれませんが、実際にユウモラスな風味や特徴的な風味を追い求めると、

どうしてもタンザニア産は良質のものであってもケニア産のトップクラスのコーヒーにはひけをとってしまいます。（ケニア並みに風味豊かなタンザニアもいずれそのうち出てくるかもしれませんが・・・）

そんなケニアのトップクラスのコーヒーには、カシスやグレープフルーツといった特徴的な風味が“はっきり”と感じられ、また、味の面において生き生きとしたインパクトを与える“明るい爽やかな良質の酸”があります。まさしくスペシャルティコーヒーの王道を行くようなコーヒーです。

それだけにトップクラスのコーヒーは、買い求めようとする世界中のロースター（焙煎業者）の間で激しい買い付け競争となっており、少なくともこの5年間を見る限り、価格は毎年のようにあがっています。

ちなみに通常流通のケニアコーヒーはそこまで高くありません。日本に輸入されるほとんどのケニアコーヒーは日本の消費者が酸を嫌うことを恐れて、標高の低いところで生産された低地産のものを数多く輸入しています。確かにそういったコーヒーは、酸はおとなしいのですが、同時に全体的な味のバランスもおとなしくなっています。（おとなしいと言うと良い方向に誤解を与えてしまうかもしれませんがね。はっきり言うと貧素な味のコーヒーになっています。）

ここでポイントになる“酸”についてご説明しておきましょう。

トップクラスのケニアに求められる酸は強い弱いという強弱でなく、爽やかで明るくはつらつとした酸であるかという“質のよさ“なのです。そういった酸は甘みを伴い、口に残らず消えていくため、酸っぱいとは感じさせません。例えて言うなら、そう！完熟フルーツのような酸味です！

そういったトップクラスのケニアコーヒーは、私たちのようなスペシャルティコーヒーロースターにとって、喉から手が出るほど、買い求めたいコーヒーです。

プロの視点だけでなく、晩秋のお客様の反応を見ても、ケニアは値段の高さの割には人気のある銘柄になっています。(今年の3月時のデータでは、1位のブラジルに次ぐ人気のシングルオリジン(単一産地) コーヒーでした。)

日本のあるスペシャルティコーヒーロースターが「ケニアはお寿司屋さんで言うところの本マグロ。買い付けには金額の面で妥協せず、とにかくいいものを買っていきたい」とコメントしたことがあります。手前味噌ながら、私も全くの同意見です。

ケニアはブレンドに入れても、その個性的な特色を発揮してくれます。「晩秋ブレンド」や夏の深煎りブレンド「夕風ブレンド」のアクセントとして、ブレンドをより美味しくしてくれています。



晩秋はケニアの買い付けに関しては、海外のスペシャルティコーヒーに特化したトレーダー(商社)にお願いしています。

このトレーダーは、代表自らが生産国に出向き、現地でのカップリング(コーヒーの味をとること)をしたうえで、スペシャルティコーヒー原料豆の買い付けを行っています。

晩秋は全国から集まったスペシャルティコーヒーを求める自家焙煎店の共同購入会に参加し、基本的には産地から直接生豆を買い付けています。しかし、そういったコネクション

のないケニアのような産地の場合は、このトレーダーを信用して買い付けを行っています。

今回、入荷したゲズンブイニについてご説明します。晩秋の昔からのお客様のなかには、この農園名をご記憶されている方もいらっしゃるかもしれません。2005年から2006年にかけて使ったケニアはこの農園のものでした。



トレーダーが購入したこの農園の昨年のロットは、昨年8月、有明で行われたワールドバリスタ選手権(WBC)の優勝者ジェームズ・ホフマン選手が大会で使ったロットです。(日本の宮前みゆきさんが4位に入ったこともあり、WBCはテレビでも取り上げられていたので、ご記憶されている方も多いかもかもしれませんね。)そういったハクもあり、このトレーダーのケニア・ゲズンブイニは世界中のスペシャルティコーヒーロースターから問い合わせが多くなっているそうです。そんなゲズンブイニのニューク

ロップが今回、晩秋のお客様にご紹介するケニアの新豆です。ブラックカーラントやグレープフルーツをはっきりと感じさせる風味、甘みを伴った上質の酸、ベルベットのよう滑らかな口当たり。ハクだけでない、見事なコーヒーだと思います。