

今月の臨時休業のご案内

- ・10/18(土)・・・臨時休業(大谷小学校のバザーに参加します是非遊びにきてください)

晩秋からのお知らせ

- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンスのコスタリカ品評会で5位に入賞した「バルベルデ・アバルカ」好評発売中!!
ニカラグア品評会6位入賞「ラ・ブエナ・エスタンシア」、エルサルバドル品評会20位「サンタ・エレナ」近日入荷予定!
- ・初登場、秋のブレンド「小径(こみち)」近日発売開始します。**※53号で詳しくご紹介致します。**
- ・“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が・・・今月は第4週の10月23日に開催予定です。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>

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。残暑もようやく終わりをむかえ、秋の様相を感じる季節となりました。今となってはお盆前までの異常な暑さが遠い昔のこのようです(笑)。

こういう季節の夜長に飲むコーヒーは美味しいものです。全日本コーヒー組合も10月1日を「コーヒーの日」に定めているくらいで、これから冬にかけてコーヒーがますます美味しい季節になっていきます。

中南米のニュークropp(今年収穫されたコーヒー)もこの時期に続々と日本に入港します。国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス」入賞コーヒーはもちろんのこと、品評会ものでない通常買い付けの中南米産コーヒー(もちろんスペシャルティコーヒークラスの豆です)も、今年はたくさん買い付けてあります。

通関が切れ次第、順次発売開始させていきますので、乞うご期待!・・・晩秋のニューフェイス(新豆)よろしくお願い致します。

フレンチプレス

今回の晩秋通信は、コーヒーシーズン入りの10月恒例、フレンチプレスの使い方をご案内します。晩秋でよく見かける光景なのですが、喫茶コーナーでフレンチプレスをはじめてご覧になる、ほとんどのお客様は「紅茶の器具でもコーヒーをいれられるの?」と、おっしゃられます。

フレンチプレス自体は欧米では広く普及していて、コーヒーの抽出器具として使われています。フランスの一般家庭での普及率はとりわけ高く、“フレンチ”プレスの語源にもなっています。



日本では昭和48年頃のコーヒー専門店全盛期に紅茶メーカーが紅茶の抽出にフレンチプレスを採用し、認知されていった歴史があります。(当時の日本は、サイフォン、ペーパードリップがコーヒー抽出の主軸であったため、あえて新しい抽出方法を取り入れなかったのかもしれませんが)

しかし、この10年で急速に伸びてきたスペシャルティコーヒー市場において、フレンチプレスによる抽出は欧米だけでなく、日本においてもある一定の認知、評価を得ているようです。

「なぜ、スペシャルティコーヒーの抽出にはフレンチプレスが良いのか？」

コーヒーの味は、コーヒー豆の油成分のなかに濃縮されています。通常のコーヒーをいれる感覚ですと紙や布で漉して液体に透明感があつたほうが良いと思われがちですが、それは特徴のないコーヒーや欠点があるコーヒーの場合のお話です。

紙や布を使った抽出方法は、油成分を取ってしまうため、全体的にコーヒーの味を平坦にします。欠点のあるコーヒーや特徴のないコーヒーは、そういった味が平坦になり飲みやすくなるというメリットがあります。

しかし、おいしさや特徴的な風味のあるコーヒーの場合は逆に、その良さを取ってしまったり、少なくしてしまいます。(もちろん、悪い味があるわけではないので、ペーパードリップでもスペシャルティコーヒーはおいしく飲むことができます。)

晩秋はコーヒーを買い付ける際、スペシャルティコーヒーの評価基準のもと、酸に爽やかがあり、雑味がなく、甘みが感じられ、口当たりが滑らかで、後味が良く、そして際立った風味が感じられる——そういったコーヒーかどうかをカップング(コーヒーの味をとること)したうえで見極め、産地から直接買い付けています。(余談ですが、これらの項目すべてを理想的に満たすコーヒーはなかなか世界を見ても数が少なく、買い付け競争になっていることも多く、買い付けが難しいです……。このなかで、とりわけ重要視しているところは、シトラスフルーツやベリー、チョコレート、ワインなど何かを感じさせるような特徴的な風味があるのかどうかというところです。)

これらの良さを余すところなく抽出するには、コーヒーオイルを紙や布に吸い取らせることなく、そのまま抽出したほうがよい……ということで、スペシャルティコーヒーの抽出には金属フィルターやナイロンフィルターの使用を晩秋はお勧めしています。(エスプレッソも金属フィルターによる抽出です。だからこそ、アロマや風味がペーパードリップによるコーヒーと比べて全く違うのです。エスプレッソもちろんスペシャルティコーヒー抽出にお勧めの抽出方法です。)

金属フィルターには、ゴールドフィルターのようにドリッパータイプのものもありますが、個人的にはフレンチプレスのほうが簡便でお勧めです。粉を入れて、熱湯を注ぎ、3分経ったらプレスするだけでおいしいコーヒーが作れます。さて、前置きが長くなりましたが、説明に入りたいと思います。

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、熱を通し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ガラスをはめこんだもので、ホルダーからガラスが抜けやすい構造になっています。抽出後、プレス内の粉を三角コーナーに捨てられる際に、ガ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。ガラスなどのスペアパーツもお取り扱いございます。お気軽にご相談ください。

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、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。中南米産COE入賞コーヒーが今年もこの秋、晩秋に続々入ってきます。素晴らしい風味をもったコーヒーばかりですので、是非プレスでお楽しみ下さい。

「カップ・オブ・エクセレンス コスタリカ 2008」5位入賞 **好評発売中！！**



コスタリカ バルベルデ・アバルカ

甘みの強いコーヒーの出品が目立ったCOEコスタリカ。今年5位を全国の仲間と落札しました。このコーヒーはお湯を注した段階からして香りが違います。まるでラム酒のような独特の香りが感じられます。すっきりとした透明感のなかに複雑に絡みあったような多彩な風味が感じられます。国際審査員による評価平均点数は89.28点。

ラム酒を思わせる香り、ブラックベリーやブラウンシュガー、シナモンのようなスパイス感
100g 900円 250g パック 1800円 500g パック 2900円

「カップ・オブ・エクセレンス ニカラグア 2008」6位入賞 **近日入荷予定**



ニカラグア ラ・ブエナ・エスタンシア

ニカラグアというとシトラス系のすっきりした酸のきれいなコーヒーが頭に思い浮かぶのですが、昨年、買い付けたCOEはベリー系の風味にチョコレートのような甘みのある今までとは一線を画したコーヒーでした。今年のCOEニカラグアはどんなコーヒーでしょうか？

今から入荷が楽しみです。国際審査員の評価平均点数は88.93点。**※10/1 現在、まだ入荷してません。**

バランスのとれた爽やかな酸味、非常に甘く、非常に透明感のある、はちみつのような、
バランスのとれた、長く続く品のある甘さの感覚（国際審査員の評価した風味特性表現）

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

「カップ・オブ・エクセレンス エルサルバドル 2008」20位入賞 **近日入荷予定**



エルサルバドル サンタ・エレナ

今年のCOEエルサルバドルは晩秋も加入している生豆の共同購入会C-COOPが長年お付き合いしているサンタ・エレナ農園の入賞ロットを落札しました。これは農園主であるリマさんの努力の賜物です。国際審査員の評価平均点数は85.6点。

※10/1 現在、まだ入荷してません。 爽やかな酸味、砂糖のような甘さ（国際審査員の評価）

100g 800円 250g パック 1600円 500g パック 2600円