

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー

コーヒーのフレーバーを一緒に楽しみましょう。

★NEW SEMINAR

■ラテアートセミナー

開催時間:00~12:00

日程 12月19日(土)・1月23日(土)

場所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥3,800(税別) 定員 4名 ※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、ラテアートの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいカプチーノの作り方、そしてミルクで描くラテアートをレクチャー致します。ハートやリーフに貴方もチャレンジ!



■ワークショップ Tashiroカッピング

開催時間14:00~15:00

日程 12月12日(土)・1月16日(土)

場所 田代珈琲株式会社店舗 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥1,500(税別) 定員 6名 ※完全予約制

カッピングとは、ワインでいうテイスティング。専用のスプーンを使い、コーヒーの液体を口の中に霧状に噴霧し、コーヒーのフレーバーを感じます。世界の5種のシングルオリジンをご用意致します。フレーバーを探しましょう。

■コーヒー抽出セミナー

開催時間5:30

日程 12月5日(土)・1月9日(土)

場所 田代珈琲株式会社店舗 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥2,000(税別) 定員 5名 ※完全予約制

一般のお客様に向けたコーヒー抽出セミナーです。ハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験していただきます。スタッフが一から丁寧に抽出方法をレクチャー致します。プロの抽出方法をマスターしませんか?

■エスプレッソ・カプチーノセミナー

開催時間:00~16:00

日程 12月19日(土)・1月23日(土)

場所 田代珈琲株式会社2階ラボ 持ち物 筆記用具、エプロン 参加費 ¥3,500(税別) 定員 4名 ※完全予約制

本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソやカプチーノの抽出体験ができるセミナーです。田代珈琲のバリスタが美味しいエスプレッソの抽出方法をレクチャー致します。憧れの職業「バリスタ」に貴方もチャレンジ!

田代珈琲株式会社

577-0809 大阪府東大阪市永和1-25-11

tel:06-6723-3701 fax:06-6724-8298

フリーダイヤル:0120-722-337

直営ショップ営業時間

平日 9:00-19:00/土祝 10:00-18:00/日 定休日

提携パーキング有

※店舗で2000円以上お買い上げで駐車券1枚発行

■オフィシャルサイト
www.tashirocoffee.co.jp

■オフィシャルストア
www.tashirocoffee.com

■楽天市場ストア
www.rakuten.co.jp/coffeeeyasan

■Facebook
www.facebook.com/specialtycoffee



お問い合わせ

TEL : 06-6723-3702

TASHIRO

MEETS THE COFFEE

Vo.1.095

The Harvest

Tashiro Coffee's Monthly News

12
2015
December

みなさま、今年も1年、本当にありがとうございました。感謝の気持ちでいっぱいです。来年も田代珈琲、進化し続けていきます。来年も何卒、よろしくお願いたします。

珈琲見聞録 祝100回記念!

海外産地視察をきっかけに始めましたコーヒー見聞録、今回をもって100回を達成することができました。

書くことになったきっかけは産地を見て衝撃と感動を受けたからです。コーヒーの取り扱いをする者として産地を見るということは当時、簡単ではありませんでした。



▲2007年 インドネシア



▲2010年 ルワンダ

産地には品評会の審査を含めてたくさんの縁を得ることができました。

産地は大変革の真っ最中です。

美味しいコーヒーを作る生産者、徹底的に大量生産に走る生産者、どちらの道を選択するか迷っている生産者、コーヒー産業のマーケットが世界的に拡大している時代において選択の誤りは致命的です。

そして目の当たりにしたことは、想像を絶するほどの手間がコーヒー生産にはあるということです。

その手間なしに私たちは美味しいコーヒーを口にすることはできない事実をはじめて知りうることができたのです。

私はこの事情をお客様に伝える事の重要性を強く感じたことがきっかけで見聞録をスタートしました。



▲2012年 グアテマラ カップオブエクセレンス審査員

そして、これからの30年はコーヒー生産可能地域が激減する予測もあるくらいの地球温暖化が進んでいます。そのために品種改良や生産技術が大きく変革していきます。

田代珈琲はこれからも産地へ足を運び、生産者と美味しいコーヒーを飲んで頂くお客様を繋ぐ役割・使命を果たしていきたいと100号を機会に新たに持った所存であります。

次の100号、200号、その時は私ではないかもしれませんが、永遠に持続する見聞録でありたいと考えます。今後も御愛読どうぞ宜しくお願い致します。(代表取締役 田代 和弘)



▲2015年 コスタリカ

TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■ お得意先様訪問

皆様こんにちは！冬めくこの頃いかがお過ごしですか？
さて、今月は私加藤が田代珈琲のお客様「西天満ミツバチ堂」様をご紹介します。

最寄駅の京阪中島線「大江橋」（またはJR東西線「北新地」）から歩き、裁判所のほど近く、あちらこちらに骨董品店やギャラリー、レトロなビルが立ち並ぶ中にお店は位置しています。

ビルの小さな階段をあがり、扉を開けるとそこには何とも言えない落ち着いた空間が広がっています。

いらっしやいませ、と迎えて下さるのはオーナーの柏木様と岩藤様。お店の雰囲気よりあたたかくなるような優しい笑顔が素敵なお二人です。

「西天満ミツバチ堂」様は今年で13年目を迎えられる。流行り廃りがあり、競争も激しく、ただおしゃれなだけでは続かないカフェの道。その道で10年以上に渡って営業を続けられているというのは、お二人が日々お店の価値を高め続け、ご来店下さるお客様に確かにその価値が伝わり続けているということだと思います。

バラエティにとんだ「毎日食べても飽きない」ランチには既にたくさんのファンがいらっしや、「旬」のフルーツを使用し、丁寧で作られたオリジナルスイーツは、見た目も華やか、味覚で豊かな季節を感じさせてくれます。

そんな西天満ミツバチ堂様との出会いは6年前。
ある日、お店に飛び込みでやってきたのは弊社社員の良本でした。
当時、新たなコーヒーの業者さんに切り替えただけで、取引はできないと初めにお話いただいたそうなのですが、「聞いてもらうだけで構いませんので」と、熱心にコーヒーについて話をしたそうです。
それから5年が経った昨年。

お店のさらなる品質向上を目指して、コーヒーを含め原料の見直しを考えた時、思い浮かんだのが良本の姿だったのだそうです。そして名刺を見つけ出していただき、ご連絡をいただいたことがきっかけで、今日弊社をお取り扱いいただいております。

先日お店にお伺いした際にこの話を伺い、本当に「有難い」お話であるなあと心から感動しました。



<月・火・水>ランチ11:30~15:30(L.O 15:30)
カフェ11:30~21:00(L.O 20:00)
ディナー17:00~21:00(L.O 20:00)
<木・金>ランチ11:30~15:30(L.O 15:30)
カフェ11:30~22:00(L.O 21:00)
ディナー17:00~22:00(L.O 21:00)
<土曜日>ランチ11:30~売り切れまで
カフェ11:30~18:00(L.O 17:00)

現在コーヒーはブレンドのみならず、その時々でシングルオリジン（単一農園）を取り入れ、一杯ずつハンドドリップで心を込めて淹れていらっしやいます。
お店の真ん中にある存在感のある大きな机。その色んな辺にちょこんとお客様がかけて、本棚の本を読んだり、ぼうっとしたり。その傍らに甘いコーヒーの香りが優しく寄り添っています。
都会の中の隠れ家のような、まさに働き者のみつばちが羽を休められるような、本当に心地のよいお店です。
平日は夜まで開いていらっしやいますので、お仕事を終えておうちに帰る前にほっと一息、夜カフェで癒されるのも素敵ではないかと思えます。
皆様も是非、足を運んでみて下さい！（広域営業部 加藤 晃子）

* 日祝定休 * 年末年始・お盆休みあり
ご住所：大阪府大阪市北区西天満2-9-2真和ビル中1F
お店についての最新情報は下記のブログにてご確認ください。
ブログ：「西天満ミツバチ堂の喫茶店日誌」honeyed.exblog.jp

■ 品質ランク

弊社取り扱いコーヒーをお選び頂く際に参考にして頂ける指標としてカップング評価（品質評価基準）があります。これは、弊社が独自に決定している指標ではなく、コーヒーを評価する上での共通言語として定義されています。現在、弊社ではその評価基準を踏まえてコーヒーの品質ランクから商品を選んで頂けるようにコーヒーピラミッドを明示しています。

現在、弊社が取り扱っておりますコーヒー品質を大きく4つに分類させていただきます。
①国際品評会入賞コーヒー
②シングルオリジン（単一農園コーヒー）
③Qグレード認証コーヒーを含むロースペシャルティコーヒー
④国内輸出規格最高ランクコーヒーとなります。
※販売媒体によって一部販売していない商品もございます。

①国際品評会入賞コーヒーと②シングルオリジン（単一農園コーヒー）は、コーヒー豆の種類によって品質の優劣が決まります。
②でもカップング評価が①を超えているコーヒーも多くあります。

近年、②のコーヒーでご支持頂いております商品と申しますと、弊社が独自に直接産地に赴き買い付けをしております「ダイレクトトレードのコーヒー」があります。
弊社がコーヒー品質ピラミッドを分類した理由は、お客様の味のお好みや毎月使って頂ける予算に応じてコーヒーを楽しんで頂きたいという想いからです。

お客様に対して品質と価格は相関関係があるにも関わらず明示せず、なんとなく全ての種類のコーヒーが同じ基準であるとお伝えする事は、してはならない事だと考えるからです。各品質ランクの中で御喜び頂けるコーヒー豆を探して、研究して、お客様の御意見を頂戴しながら品質向上に努めて参ります。

今年も新しいコーヒー豆が続々と入荷して参りました。いい豆、入ってます。お楽しみに。（WEB事業部 関 智也）

■ お詫びと訂正

いつもご愛読頂き、誠にありがとうございます。
11月号Harvestに、体に優しい薬膳カレーを販売しているaglio olio様のご紹介「カレー×コーヒー」の記事に二点誤りがございましたので、訂正させていただきます。

- 一) 誤: 野菜とスパイスと漢方で作った
正: 旬の野菜とスパイスで調合した薬膳カレー
二) 誤: 米ぬか使用
正: 米みそ使用

漢方と薬膳はもともと中国から来た伝統医学です。漢方は、基本的に生薬などを使い、生薬を組み合わせる事によって人それぞれの体質にあった漢方を作り、病気を治したり、体調を整えたりする薬として体に処方することです。

薬膳は、生薬ではなく食材が基本となります。季節の旬となる食材などを組み合わせ、健康な体を作り上げる事を言います。日々の食事を見直し、食べ物の効能をより利用していくのが薬膳となります。

aglio olio様では、漢方ではなく食材から人間の体の健康を考えた薬膳カレーを販売しております。

私が根本的な漢方と薬膳の違いを認識出来ておりませんでした。
私の軽率な対応と知識不足により、お客様並びに関係者の皆様に誤解とご迷惑をお掛けしました事、深くお詫び申し上げます。
（田代珈琲株式会社 店舗営業課 天見 奈央）

