

COFFEE SEMINAR コーヒーセミナー

田代珈琲では土曜日に各種セミナー・ワークショップを開催しています。一緒にコーヒーの香りを楽しみましょう。

お問い合わせ・ご予約
TEL:06-6723-3702

■コーヒー抽出セミナー「ペーパードリップとフレンチプレス」 開催時間 14:00~15:30

日程 11月4日(土)・12月2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けます。スタッフが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？

■ワークショップ「利きコーヒー&オリジナルブレンドで世界旅行」 開催時間 14:00~16:00

日程 11月11日(土)・12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 ¥2,800(税別) 定員 6名 ※完全予約制

世界5か国で作られたコーヒーを一度に味わうことが出来ます。専用のスプーンを使用し、好きなコーヒーを探しましょう。カップリングのあとは、オリジナルブレンドを一緒に作りましょう。自分だけのオリジナルブレンドを100gお持ち帰りいただけます。

■エスプレッソ・カプチーノセミナー「美味しいエスプレッソ抽出」 開催時間 10:00~12:00

日程 11月18日(土)・12月16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。最後にカプチーノにもチャレンジできます。

■ラテアートセミナー「コーヒーのお絵かきラテアート」 開催時間 13:00~15:00

日程 12月16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をミルクで描くラテアートをレクチャー致します。アートやリーフに貴方もチャレンジ！

■鮮度体感セミナー「鮮度と香り」「コーヒーができるまで」のお話 開催時間 16:00~17:30

日程 11月18日(土)・12月16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 ¥1,500(税別) 定員 5名 ※完全予約制

鮮度の異なるコーヒーを抽出し、「見た目比較」と「香りの違い」を体感・比較していただけるセミナーです。

田代珈琲株式会社

■東大阪本店は10月より日曜日も営業いたします。

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・日・祝 10:00-18:00
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.tashiropcoffee.co.jp

■オフィシャルストア
www.tashiropcoffee.com

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

■Facebook
www.facebook.com/supecialtycoffee



Facebook



TASHIRO
MEETS THE COFFEE

Vol.118

The Harvest

11

2017
November

秋も一段と深まってきました。外は鮮やかな紅葉が美しいシーズンです。ドライブのお供に、暖かい部屋での読書のお供にコーヒーを楽しみたいですね。

珈琲見聞録 第123回 田代珈琲「旅するコーヒーファン」

2002年。素晴らしいコーヒーと出会いました。その時、生産者との直接取引からしか、本当の農産物としてのコーヒーを手に入れる事はできないと考え、直接取引を目指してきました。2014年にそれが実現し中米からコーヒーを輸入できる仕組みを構築しました。輸入は一年分のコーヒー生豆の代金を生産者に先払いしなければなりません。そのために輸入資金が必要になってきます。その資金をファンドで支援していただいております。今月号はそのファンドについてご紹介します。

田代珈琲と関わる生産者は日本の人々に自分たちのコーヒーを飲んでもらいたいという想いと共に毎日、コーヒー豆を育てています。その想いを大切に私たちは生産者の元に足を運びます。そして一緒に日本に旅するコーヒーを選び私たちは帰国します。

片道25時間でも足を運びます。険しい山間を抜けて出会う生産者との交流は一期一会。私たちの活動が上手くいかなければ農家さんのコーヒー豆を買う事ができません。生産者も品質を下げると日本に出す事ができない。毎年運命的な出会いを繰り返しています。

田代珈琲は三つの事をひとつひとつ磨いてきました。

一つめはコーヒー豆の鮮度です。とにかく焙煎したてをお届けする事です。この仕組みを構築することに時間を費やしてきました。少しでも高い香りを逃がさずお届けしたい一心です。

二つめはダイレクトトレードです。正しい方法で作られ、正しく精製されたコーヒーは香りが高いからです。コーヒー豆はコーヒーチェリーというフルーツの種子です。高い品質のコーヒー豆は揮発する香気成分も質が高く、量も多いのです。この高い品質のコーヒーと出会うためにダイレクトトレードを实行

三つめは、「人」です。これらのコーヒー豆を正しい知識と技術でお客様に正しく伝導しなければいけません。それには「人」の育成が大変重要な事になります。これら三つの事は全て「香り」をお客様にお届けするために磨いてきました。田代珈琲は「香り」を売る会社です。香りこそがお客様の日々のストレスの軽減や、忙しい生活の中でのリラクスのひと時を実現させることができます。

ファンドでホンジュラス・インドネシアなどの限定された農家からのコーヒー豆購入資金を募集します。持続可能な市場の構築のご支援をお願いいたします。(田代和弘)



TASHIRO
MEETS THE COFFEE

■高島屋大阪店でコーヒースイーツ・オリジナルブレンドを限定販売

みなさまこんにちは。
秋が深まる今日この頃、皆様いかがお過ごしですか？ 毎年この季節は見た目も華やかで魅惑的なスイーツがたくさん出てくるので、どうしても顔がふっくらしがちな加藤です。

さてこの秋、スイーツ&コーヒー好きの皆様、ぴったりのイベントが高島屋大阪店地階食料品特設コーナーにて11月1日（水）～14日（火）の期間で開催されます。

その名も「大阪のものづくりの魅力を再発見する名物企画 大阪ええモン 2017 WINTER」。テーマは“熱いぜ！大阪!!!”大阪企業や職人と、高島屋のバイヤーがタッグ！作り手たちの魂がこもった、熱量いっぱいのおいしい大阪ええモンが集結。ということで、なんと「大阪でスペシャルティコーヒーに情熱を注ぐ会社」として弊社も声をかけていただきました！



▲洋菓子・和菓子に合う2種のブレンドを販売します。

今回のコラボの見どころは全部で3つあります！

①お菓子屋さんとのコラボ！田代珈琲のコーヒーがお菓子に♪
大阪市中央区のチョコレート専門店「エクチュア」様のインドネシア・バクティを使用したトリュフチョコレートや、富田林市の「ビーンズ工房 楽豆屋」様のホンジュラス ロス・オコティージョス農園を使用したカフェオレビーンズ、吹田市「御菓子司 津村屋」様は深煎りのオリジナルブレンドを使用したマーブル模様が目を引く珈琲カステラなど、それぞれの分野のプロがとっておきのコーヒースイーツを考案してくださいました！

②お菓子にぴったりの限定ブレンドを販売♪
和菓子と洋菓子では、質感や風味の印象が大きく異なりますね。そのため一緒に味わってより美味しさを感じるコーヒーも変わってくるのでは？ということで、バイヤーの方と試行錯誤を重ね、和菓子に合うブレンド「和～なごみ～」と洋菓子に合うブレンド「スイーツマリアージュ」の2種類を作成しました！

③セミナー開催♪
田代珈琲のバリスタがハンドドリップ&スイーツペアリングの無料プチセミナーを開催します。

11月3日（金・祝）・4日（土）・5日（日）、11日（土）・12日（日）は、田代珈琲バリスタが売り場にお邪魔して、30分のプチセミナーを無料で開催します。ハンドドリップの淹れ方体験と、ご自身で淹れたコーヒーとスイーツのフードペアリング体験ができる、というセミナーです。
各日14：00～と15：00～の2回開催で定員は各回6名です。予約優先となっておりますので、是非高島屋大阪店にお電話でお問い合わせください♪
（予約受付TEL：06-6631-1101（代））

私自身、こちらの企画に関わって更なるコーヒー×スイーツの可能性を感じました。美味しいスイーツと美味しいコーヒーの相乗効果。この秋は、もっと美味しい時間を過ごしませんか？是非期間中は高島屋大阪店にお立ち寄りくださいませ。（加藤 晃子）



▲インドネシア産のコーヒーがトリュフチョコに。



▲ホンジュラス産はカフェオレビーンズの原料になります。



▲この秋はフードペアリングを楽しみませんか。

■鮮度へのこだわり。寛ぎと香りをお届けするために。

先日まであんなに暑かったのに、すっかり秋といえますか冬ですね。寒い毎日が続きます。この季節になりますと新しいコーヒー豆が続々と入荷します。春に中米ホンジュラスやニカラグアを訪問して取り寄せたコーヒーの入荷のニュースを聞くと、毎年わくわくした気持ちになります。

日本に入港いたしますと入荷したコーヒー豆のカッピング（品質検査）を行います。入荷後の品質の最終確認の工程になります。

次が焙煎の決定です。それぞれのコーヒーが持つフレーバーを最大に引き出す焙煎を探ります。焙煎人は、焙煎のテストを繰り返して最も適した焙煎プロファイルを見つけます。それを社内で繰り返しカッピングを行い商品化となります。

一般的にはコーヒー業界で流通するコーヒーの「焙煎日」はお客様にはあまり明示されません。それは「焙煎した日」と「袋詰めした日」が異なることが多いからです。極端に申しますと月曜日に焙煎したコーヒー豆を金曜日に袋詰めしますと、製造日は金曜日となるのがこれまでの業界の常識でした。

田代珈琲株式会社では、焙煎したその日に袋詰めし発送させて頂いております。その為、焙煎発送日を明記させて頂いております。

「全てのコーヒーを最高の香り」でお客様にお届けしたい。この想いから焙煎発送プロジェクト「Roasted On」は始まりました。今年もコーヒー産地より届いたコーヒーを生産者の想いや農園の風景と一緒に、最高の香りでお届けします。お楽しみになさってください。
（関 智也）



■缶コーヒーの味



「お兄ちゃん、お疲れさま」
3月のまだ寒いお昼前、不用品引き取りのお兄さんと缶コーヒーを飲んだ。そう言えば、昔引越した時は母親が飲み物を業者の人に渡していた気がする。荷物を2人で一通り運び出した後、そんなことを思い出していた時お兄さんに缶コーヒーを手渡された。

「しまった。」
と思いながらも2人がらんだ部屋で缶コーヒーをすする。缶コーヒーなんてまずくて飲めない。そう思っただけで飲んではなかったが、手渡された缶コーヒーは格別に美味しかった。

「社会人、3年は頑張れよ。いいこともきつと多いから。」
普段は飲まない、微糖の缶コーヒー。手だけでなく、心も温まった。

4年間過ごした部屋の窓は少し小さくなっていった。
「いらないと思ったものでも、誰かが必要とするものだよ。」
あの日引き取られたいらぬ家具は、今も誰かが使っている。私がまずいと思っていた缶コーヒーは、今日もお兄さんが飲んでいる。

一杯の缶コーヒーだとしても、温かくできる。そんなバリスタに私はなりたい。（荻野 晋悟）