シリーズ
SERIES

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.173

MONTHLY COFFEE INFORMATION

Republik Indonesia

インドネシア～アリオスト　カロシG1～　　中深煎り～

カロシとは、インドネシア、スラウェシ島、南スラウェシ州、エンレカン県、カロシ村という、標高1500mに位置する、小さな村の名前です。

この辺り一帯で、良質なトラジャ産アラビカ種コーヒーが収穫されており、昔、カロシ村の人がトラジャコーヒーを輸出する際、自身の村の名前「カロシ」と名付けて紹介したことがカロシコーヒーの始まりとされています。

この山岳地帯には他のコーヒー生産地のような大掛かりなコーヒー農園はなく、山岳地帯に住んでいる農民が、それぞれに所有する小さな農園で、コーヒーの木を大切に育て上げています。コーヒーの木になった赤い実を一つ一つ大切に摘み取り、マウンテンウォーターを利用し外皮を除去。その後、1次、2次乾燥を行い脱穀。ふるい分けし、何度もハンドピックし、グレード１、グレード２、グレード３などに選別された後、丹念に30kgずつ袋詰めしていきます。　袋詰めされたコーヒー豆はスラウェシ島の州都でもあるマカッサルの港からアメリカ、ヨーロッパ、日本をはじめとするコーヒー消費国へと輸出されていきます。

【焙煎度合】
■■■■■□□□
（シティロースト　中深煎り）

焙煎士からのおすすめポイント!!

・スパイシー、アーシー、強いボディ。
・グアバのような厚みのある酸味。
・ロングアフターテイストが特徴のコーヒーです。

《インドネシア～アリオスト カロシ G1～概要》
地　　域：スラウェシ島　南スラウェシ
標　　高：800-1,600m以上
格　　付：G-1
精選/乾燥：セミウォッシュ
品　　種：ジュンベル・ティピカ

今月の
TOPICS

「コーヒーが足りなくなる未来」 業界に危機感
持続可能な産業へ協会が記念事業

（食品新聞：2019年12月4日）

世界のコーヒー生産量は現在、コーヒー最大生産国・ブラジルの大増産で消費量を上回っている状況だが、長期的には世界的な消費拡大と気候変動による栽培適地の減少で生産が消費に追いつかない状況になる。

２０５０年にアラビカ種の栽培適地が現在の50％にまで減少する「２０５０年問題」の警鐘も鳴らされ、消費国・日本においてもコーヒー各社が認証コーヒーの発売や産地支援などに取り組んでいるが、より多くの消費者にこの問題を知ってもらうべくコーヒー業界が結束した。

コーヒーの製造・流通・輸入業者の団体である一般社団法人全日本コーヒー協会（全協）は11月29日、都内で通常総会を開催し、新たに掲げられた「コーヒーの未来に向けて」の統一スローガンの下、記念事業などを通じてコーヒー産業が直面している問題や現在の取り組み状況の情報発信を強化していくことを決定した。記念事業などの詳細については今後、詰めることになる。

取材に応じた全協の横山敬一会長は「今後１年間にとどまらず、単に消費するだけではなく何らかの日本らしい貢献を行っていきたい」と意欲をのぞかせる。

消費面においては、生産者により還元できる付加価値コーヒーを啓発していく考えで、20年６月から東京・大阪をはじめとした全国の主要都市でコーヒーの消費振興イベントを記念事業の一環として開催していく。「消費拡大と付加価値のあるコーヒーを飲んでもらうことでサスティナブル（注：開発、資源など環境破壊せずに継続、維持できるさま。持続可能）につなげていく。加えて、日本が高齢化と人口減少の中で消費量を伸ばし続けていることも、今後高齢化を迎える国に対して貢献できるポイント」と述べる。

近年では長期的なコーヒー相場の低迷が生産者を直撃している。「国際コーヒー機関（ＩＣＯ）の理事会では生産国側から経済的なサスティナビリティ、このままでは立ちゆかないことが毎回議題にあがっており、消費国である日本がそれにどう対応していくかに注目が集まっている」という。

また、気候変動による栽培適地の減少も深刻化している。「生産適地は温暖化で移動して減少している。生産量は一時的に増えているものの、将来は消費が過去10年間の平均で毎年２．１％伸びているのでとても間に合わない」と危機感を募らせる。

ＩＣＯによると、世界のコーヒー消費量は１億６千８００万袋（１袋＝約60kg）とみられ、今後10年間で２億袋に達する見通し。18／19年度（18年10月～19年10月）の世界コーヒー消費量は、前年比２．１％増と推定される。「中国、インドで消費拡大の動きもあり、２億袋に達するのが今後10年から早まる可能性がある」と指摘する。

全協では今後、サスティナブルなコーヒー産業を目指すための基本的な考え方を定めて、ホームページなどで発信する。ホームページ内にサスティナブルに関するコンテンツを開設し、そこで各団体・各企業の取り組みもまとめて紹介する予定となっている。

全協は20年８月に設立40周年を迎える。総会で新たに掲げられた「コーヒーの未来に向けて」の統一スローガンは、その節目に向けて掲げられたものでもある。40周年の節目には、全協が独自にテーマを設定した研究助成事業を実施し、消費者の健康増進やコーヒーの消費振興に貢献していく。

編集後記

今月はパンケーキ、ホットケーキレシピのご紹介でしたがいかがでしたでしょうか？お食事系、スイーツ系と幅広くお使いいただける食材です。春の季節メニューに取り入れてみてはいかがでしょうか？(S.H)

Vol.488
発行日/毎月1回1日発行
/2020年3月1日通常　第488号
発行所/富士コーヒー株式会社・総合企画室
HP/http://www.fujicoffee.co.jp
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL(052)362-1161　FAX(052)362-1801

FUJI COFFEE NEWS

3月号 2020
Vol.488

東ティモール　レテフォホ村農園作業風景（左右）：村遠景：（中央）
インドネシア　カロシ村　コーヒー豆（左）：トラジャ族の末裔　YANIさん（右）

【営業日カレンダー　3月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 友引	2 先負	3 仏滅 ひな祭り	4 大安	5 赤口	6先勝	7友引
8 先負	9 仏滅	10 大安	11赤口	12先勝	13友引	14先負
15仏滅	16大安	17赤口	18先勝	19友引	20先負 春分の日	21仏滅
22大安	23赤口	24 先負	25仏滅	26大安	27赤口	28先勝
29友引	30先負	31仏滅				

□ 休業日

新しい食品表示について ―2
パンケーキ・ホットケーキアレンジメニューのご紹介 ―3
今月のTOPICS ―4
珈琲小咄 ―1
マンスリーコーヒーインフォメーション ―4

ホームページ　http://www.fujicoffee.co.jp
富士コーヒー社員の本音が垣間見える(？)社員ブログも随時更新中！
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい！！

コーヒーこばなし
三遊亭圓窓

『衝撃』九五四話

今年一月、コーヒー好きの関口さんは生まれて初めてと言ってもいいほどの衝撃を受けてしまった。

コーヒーカップを手にしてテレビニュースを見ていたときである。

「ＮＢＡのレイカーズ一筋で引退したコービー・ブライアントさんがヘリコプターの墜落事故のため亡くなりました。四十一歳でした」

なんてえことだ！

カップを持った手と指が堅く震えだした。

ＮＢＡのファンでもある彼のことだ、無理もない。

「名前のコービーの由来は父親が神戸ステーキが大好きだったところから命名された」

神戸…、コービー…、コーヒー…。

彼の頭のからさまざまな思い出がたぎるように吹き出してきた。

試合…、記録…、絶賛…、スキャンダル…批判…。

そして、関口さんの手からカップが墜落した。

『寒い夢の中』九五五話

寒い夜道を残業帰りの足音が続いている。その中に木村さんがいる。

早く帰宅して温かいコーヒーを飲みたい。その思いがリズムのように足に流れている。

帰宅して女房に「ホット」と言うと、疲れ切った体をキッチンの椅子に落とすように沈んめこんだ。

とろとろっとしたときには、もう夢の中だった。色気たっぷりの女性が近づいてきて…、ホットコーヒーが…、湯気のゆらぎ、香りのただよい…。

飲みたい一心で辿り着いたような我が家。それにホットコーヒー…。

ためらいもあったが、手にしようとしたとき、なんと、女房の声。

「コーヒー、はいったわよ」

「あぁ…、今、夢を見てたよ」

「どんな夢？」

「ホットコーヒーを運んできた美人がいてさ…。それ飲もうとしたときなんだよ、起こされたのは」

「起こして悪かったわね」

「また寝て、そのホットを飲もうかな」

「もう覚（冷）めてますよ」

三遊亭圓窓師匠のホームページ　http://ensou-dakudaku.net/

◆新しい食品表示について◆

2015 年 4 月より施行されました新食品表示法は、5 年の猶予期間を経て 2020 年 4 月には新表示に完全移行となります。レギュラーコーヒーの販売において、対面販売（店頭挽売り）と、袋詰めして陳列販売する場合の表示が大きく変わります。コーヒー公正取引委員会のＱ＆Ａを参考にして掲載いたします。

※喫茶店・レストラン等で袋詰めして販売する場合

（問1）

当社（A）の顧客（B）がコーヒー焙煎粉を当社から購入し、顧客が袋詰めして販売する場合、一括表示の製造者はどうなるか。

（答）

Ｂは貴社よりコーヒー焙煎粉を購入し、袋詰めするのであるから、小分け事業者となり加工者として一括表示に住所を含め記載していただきたい。なお、表示責任者を決めておいていただきたい。

レギュラーコーヒーの表示例が全日本コーヒー協会のホームページに掲載されていますので、参考にしてください。
http://coffee.ajca.or.jp/webmagazine/library/label

※レギュラーコーヒーを店頭で挽き、対面で販売する場合

（問2）

レギュラーコーヒーの対面販売（店頭挽売り）時に使用するガゼット袋へ印刷する表示に関してお聞きします。現在当社が使用しているガゼット袋デザインの変更を予定しています。食品表示法の施行に伴い、現行の表示より変更すべき個所についてアドバイスをお願いいたします。

ガゼット袋はあくまで対面販売のみに使用する袋で、様々な種類のコーヒーを1種類の袋で共用するものです。このため、品名はレギュラーコーヒーとしております。原材料もコーヒー豆のみです。量目は一定量を目安としておりますが、必ずしも一定ではありません。

現行袋は製造発売元として当社名と登記上の住所を記載しています。現在当社は製造者所在地と製造場所が分かれており、区別して表記する義務があるかアドバイスをお願いします。以上の他、食品表示法上の注意があればアドバイスをお願いします。

（答）

1. レギュラーコーヒーを店頭で挽き、対面で販売されるとのことですので、本来であればガゼット袋に表示を行う必要はありません。しかし、消費者サービスとして袋に表示されるとの考えは素晴らしいことです。その前提で以下に記載します。

2. 原材料名欄にコーヒー豆（生豆生産国名：○○○、△△△）と表記がある場合、該当コーヒー豆を使用されている時は問題ありませんが、異なる産地の時は間違いとなるので、対面販売用の袋には記載されないことをお奨めします。

3. 量目についても、内容量が異なる場合も、印刷されず購入者の注文を受け包装してから手書きで内容量を記載されてはいかがでしょうか。

4. 御社の製造者所在地と製造場所が分かれているため、製造者と製造所を区分けして表示されていますが、製造責任者たる法人が同一ですので、製造者のみの表示で構いません。なお、両方表示して間違いということではありません。

（問3）

当社のお客様の喫茶店がレギュラーコーヒーの対面販売を考えています。注文を受けた際に、指定の挽目にて粉砕後、手計量にて袋詰めし、シーラー等で密閉する手段を持ちませんので、商品をチャック付きの包材で、チャックのみした状態でお渡しすることを考えています。このような販売方法は可能でしょうか。

（答）

対面販売であればチャック付きの包材に詰めて販売することは可能です。ただ、チャック付きの包材は簡単に開けることが可能なので、チャックの上をテープで封じることをお勧めします。世の中には一般人の考え及ばない悪戯行為をする方がいますので、注意してください。

また、よく売れるからということで、チャック付き包材詰めの物を店頭に並べて売ることのないように注意してください。店頭に並べて販売する場合は、密封包装し、定められた表示を行う必要があります。

上記の通り、店頭で挽売りする対面販売は、表示を行う必要はありません。店頭にプライスカードを表示してください。店内で袋詰めして陳列販売する場合は、食品表示法に基づいた表示を行う必要があります。
食品表示基準に違反した場合は、違反の内容等に応じ、国又は県から事業者に対する措置が行われます。

March パンケーキ・ホットケーキ アレンジメニューのご紹介

Pancake

01 焼肉レタスのお食事パンケーキ

パンケーキを使ったお食事メニュー!
焼き肉のたれを絡めた具を挟むだけなので、とっても簡単メニューです。
パンケーキの優しい甘さと、焼き肉の塩気が意外にマッチします。

パンケーキ	2枚
牛こまぎれ肉	75g
玉ねぎ	1／2個
レタス	1枚
焼肉のたれ	大さじ1.5
サラダ油	大さじ1

1、パンケーキは、袋の表示通り解凍しておく。玉ねぎは薄くスライスする。
2、フライパンにサラダ油を中火で熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしたら取り出す。同じフライパンで牛こまぎれ肉を炒め、色が変わったら、焼肉のタレを加えて絡める。
3、パンケーキにレタス、玉ねぎ、牛肉の順に乗せ、もう1枚のパンケーキで挟む。

02 ラムショコラ香る大人のスティックロールケーキ

パンケーキ	2枚
ホイップクリーム	50ml
板チョコ	15g
チョコレートシロップ	40g
フルーツグラノーラ	大さじ2
ラム酒	小さじ1／4

【下ごしらえ】
・板チョコは細かく砕いておく
・パンケーキはレンジで解凍し冷ましておく

1、フルーツグラノーラとチョコレートシロップを混ぜ合わせる。
2、ホイップクリームをボールにとり、ラム酒を加え混ぜ合わせる。
3、①と②を混ぜ合わせ砕いた板チョコを加え混ぜる。
4、パンケーキの下にラップを敷いて、2等分したクリームをパンケーキの中央に置く。
5、巻き寿司のように左右巻き込んでラップの端をキャンディーのようにキュッと絞り、そのまま冷蔵庫に入れて冷やす。

03 キャラメルクリームのフルーツパンケーキ

パンケーキ	2枚
バナナ、ブルーベリー、バニラアイス、	各適量
粉砂糖&セルフィーユ（お好みで）	各適量
キャラメルミルク 30g	ホイップクリーム 30ml

【下ごしらえ】
・キャラメルミルクとホイップクリームを混ぜ合わせておく
・バナナは輪切りにする

1、パンケーキをレンジで温めお皿に盛りつける
2、輪切りにしたバナナとブルーベリーを散らし、中央にバニラアイスをのせる
3、上からキャラメルクリームをかける、お好みで粉砂糖を振り、セルフィーユを飾る
キャラメルミルクだけでも美味しくいただけます

FUJI紅茶パッケージ変更について

新表示法に合わせて一括表示が変わります。
それに伴い、パッケージデザインを刷新致します。
原材料、内容量、単価に変更はありません。

※3月より在庫なくなり次第新パッケージ商品に変わります。

新パッケージ（イメージです。）