マンスリーコーヒーインフォメーション vol.186



Republik Indonesia

インドネシア ~マンデリンG1・ドロサングル地区~中煎り~

MONTHLY COFFEE INFORMATION

優良産地として名高いインドネシア・ドロサングル地区よ り、高品質チェリーを使用し、更に丁寧な選別をかけた、リ ッチなフレーバーを持つマンデリン。

こちらの商品は通常の選別をかけた後にスクリーン18 以上の豆のみを選び出し、その状態で重量選別をかけて います。大きさが同じ生豆のうち、軽い豆はここで除かれる ため、中身がギュッと詰まった、まさにリッチな生豆のみが 残る事になります。

また、欠点豆を取り除くためにハンドピックを3回行い、 じっくり手間をかけて最後まで品質にこだわっております ので、大粒豆ならではのクリーンさを感じて頂ける仕上が りです。

マンデリンの新たな境地を開くため、敢えて中煎りで仕 上げました。

芳香かつ上品な甘味を伴ったフレーバーを持つ上質な マンデリンを是非お試しくださいませ。

【焙煎度合】

(ミディアムロースト 中煎り)

焙煎士からのおすすめポイント!!

ティーライク(紅茶のような すっきりした味わい) ・滑らかな質感

・南国のフルーツのような はじけるような甘酸っぱさ

・クリーンカップ (雑味のなさ) が特徴のコーヒーです。

《インドネシア~マンデリンG1・ドロサングル地区~概要》

域:スマトラ島北部 ドロサングル地区 高:1,400m

付:マンデリンG1

精選/乾燥:スマトラ式精選/天日乾燥

種:主に現地種

【営業日カレンダー 5月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1仏滅
2大安	3 赤口 憲法記念日	みどりの日	5 友引 こどもの日	6 先負		8 大安
9 赤口				13 大安		
16 友引	17先負	18仏滅	19 大安	20赤口	21 先勝	22 友引
23先負	24仏滅	25 大安	26 赤口	27 先勝	28 友引	29先負
30仏滅	31大安					休業日

コスタリカ コスタリカにある遺跡(左)アナレル火山(中央)コーヒーチェリー(右) インドネシア ドロサングル地区農園(左)農園作業風景(右)

> 6月1日よりコーヒー豆の挽売り販売に、 営業届出が必要になります

> > 夏のアイテム販売開始のお知らせ 一3 今月のTOPICS -4

珈琲小咄 一1 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

7

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!!

う い る ん と ん れ

[]

さば 多圆器

三遜亭園窓師匠のホームページ http://ensou-dakudaku.net/

【コーヒー豆の殻で家を建てよう】コロンビアの農村部を救う新素材 TOPICS

世界中で愛される飲み物コーヒー。焙煎されたコーヒー豆で淹れた時の香りは、なんとも奥ゆかしい。コーヒー栽培に適している国 々は赤道付近に集中しているが、南米のコロンビアも一大生産地だ。

首都ボゴタにある企業Woodpeckerは、大量に発生するコーヒー豆の殻という「廃棄素材」に着目。コーヒー豆の殻と再生プラスチ ックを組み合わせた木材・プラスチック複合材 (WPC) を開発した。軽量で丈夫なWPCを使い、同社は現在、都市部からのアクセスが困 難な農村部や、少数民族、家を持てない人々に向けて簡単なプレハブ住宅を作っている。

WPCを使うと、プレハブ住宅の壁をわずか4,500米ドル(約50万円)でつくることが可能だ。リサイクル素材を利用しているからこそ 実現する手ごろな価格で、低所得地域でも住宅を建設しやすい。しかも環境負荷となるごみを減らしてくれるメリットもある。

「Woodpecker」とはキツツキの意で、自然の素材から巣を作るところが共通している。コーヒー豆のかすから持続可能な素材をつく る取り組みは、発足からすでに10年が経過しているという。

Woodpeckerの代表アレハンドロ・フランコ氏は、Fastcompanyに対し「レンガ、セメント、コンクリートといった従来の建材は、田舎 の孤立した場所に持って行くには不向きで、住宅や教室に軽量の建設システムが必要だと分かりました」と述べる。

南米地域の農村部などの僻地への輸送手段が小舟、ヘリコプター、ロバだと聞くと、軽量であることの重要性に合点がいく。新たな 素材の壁は18~21kgで、従来の建材の7、8倍も軽いという。

Woodpeckerはこれまで、おがくず、米、草、ヤシ等の天然繊維と、さまざまな種類の再生プラスチックを組み合わせてテストした結 果、身近なコーヒー豆の殻にたどり着いた。コーヒーは、他の繊維よりも強くて乾燥しているのが選んだ理由だ。完成した素材は、耐火 性、耐久性に優れ、虫にも強い。

通常、WPCを使った建設作業は1週間程度。最小限の工具で簡単に組み立て可能だ。キットを購入してDIYをする顧客もいるという。 2020年11月にはハリケーン・イオタが中米を襲い、多数の死者と被災者を出した。コロンビア領のプロビデンシア島では、1,300戸の 家屋が破壊され、コロンビア政府はWoodpeckerに支援を要請。寄贈された2棟の家は、なんと5日間で完成したという。

コーヒー豆の殻でできた家は、環境や貧困、過疎、住宅問題、災害復興などのさまざまな課題を同時に解決する好例だろう。

(3月2日, 2021 WPCより)

編集後記

新緑まぶしい季節の到来ですね。

そろそろアイスコーヒーにしようかな、まだホットコーヒーにしようかなと迷います♪ 最近は温暖化のせい(?)か、冷やし中華を食べたくなる時期も早まり、私は4月にすでに 食べてしまいました〜桜の開花も過去最速で伝えられた今年ですが、季節が進むのも早く なってきたのでしょうか?(S.H)

Vol.502

/2021年5月1日通常 第502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

食品衛生法等の一部を改正する法律が6月1日より施行されることにより

●コーヒー製造・加工業(挽売り販売の店舗も含む)の、営業届出が必要になります

~改正の概要は以下の通りです~

- ① 広域的な食中毒事案への対策強化国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、 相互に連携や協力を行うこととするとともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置 し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。
- ② HACCP (ハサップ) *に沿った衛生管理の制度化原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管 理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者に ついては、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。
 - *事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程 の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管 理手法。先進国を中心に義務化が進められている。
- ③ 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集健康被害の発生を未然に防止する 見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出 を求める。
- ④ 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備食品用器具・容器包装について、安全性を評価し た物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。
- ⑤ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可 業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。
- ⑥ 食品リコール情報の報告制度の創設営業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。
- ⑦ その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規 定の創設等)上記①~⑦の中で、飲食店や喫茶店に大きくかかわるのは、②と⑤です。

※②は昨年7月~10月にFUJICOFFEENEWSで案内した、HACCPの考えを取り入れた衛生管理です。 衛生管理計画の策定⇒計画に基づく実施⇒確認・記録は実施されていますか?未だの方は早急に準備が必要です。

※⑤の営業届出制度の創設は、コーヒー豆の挽売りを行っているお店が対象になります。 原則、全ての食品等事業者にHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が義務付けられることに伴い、 保健所が対象事業者を把握できるよう、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、届出 対象外業種を除き、届出をする必要があります。

|16||コーヒー製造・加工業||コーヒー製造業 (飲料の製造を除く。)

(清涼飲料を除く。) [1032]

主としてコーヒー生豆を焙煎、粉砕して 荒びきコーヒー又はインスタントコーヒ ーを製造又は加工する営業をいう。

このように届出制度の中に、コーヒー製造・加工業が含まれています。コーヒー豆挽売りも対象になり ます。営業届出には、届出者の氏名、営業施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品、食品 衛生責任者の氏名など所定の事項を記載して、管轄の保健所に営業届出をしてください。

- ●許可とは異なり、施設基準や更新の必要はありません。
- ●廃業した場合や届出事項が変更となった場合は、届出が必要です。
- ●営業届出は施行後6ヶ月間の経過措置期間があります。

(令和3年11月30日までに営業の届出を行って下さい)

営業届出は、オンライン上で提出することができます 以下のURL、もしくは右のORコードから【食品衛生申請等システム】に ログインし、登録を行うことができます。

https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp



食品衛生申請等システムの利用方法

●Step 1 食品等事業者情報登録(初回のみ)

以下の順番で情報を入力し、食品等事業者のアカウントを登録し、IDとパスワードを入手します。

- ① 前頁に記載のURL又はQRコードから 食品衛生申請等システムにアクセス (PCでのアクセスを推奨)
- ② GビズIDの作成又はアカウント作成 を選択
- ③ 必要情報を入力し、登録
- ●Step 2 各種申請(届出)の手続方法
 - ① 前頁に記載のURL又はQRコードか ら食品衛生申請等システムにアクセス ログインIDとパスワードを入力し、 ログインしてください
 - ② 申請したい届出を選択
 - ③ 営業施設情報を入力
- ④ 申請(届出)

システムについての問い合わせ先

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/index.html 厚生労働省食品衛生法の改正について https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html https://www.mhlw.go.jp/content/000738108.pdf 厚生労働省営業届出リーフレット



