

シリーズ マンスリーコーヒーインフォメーション vol.188

SERIES MONTHLY COFFEE INFORMATION
Papua New Guinea AA Sigrí パプアニューギニア〜シグリ農園 AA〜中煎り〜

今月ご紹介するシグリ農園は、パプアニューギニアの西部地方ワギ・バレーに1950年代末に開発された大農園です。海拔1550mの標高、清涼な気候、十分な降水量、豊かな土壌、「一日で一年の気候を繰り返す」と言われるくらい変化する気象などコーヒーの生育には理想的な環境です。

シグリ農園コーヒーの風味は、上記の気候風土に負っていることは言うまでもありません。しかしながら、それらに加えて、完熟チェリーの手摘み、36時間の浸水発酵工程、たっぷり10日間をかけた天日乾燥、完成豆の二度にわたるハンドピックなどにより、最高級の風味と品格が出来上がるのです。

理想的な環境が生み出す最高級の風味、濃厚なアロマ、甘いフルーツの香りを是非ご賞味ください。

焙煎士からのおすすめポイント!!

- ・なめらかな質感
 - ・スラックチェリーのような酸味
 - ・ハチミツのような甘味
 - ・ロングアフターテイスト
- が特徴のコーヒーです。

《パプアニューギニア〜シグリ農園AA〜概要》
 地域：ニューギニア西部（ウエストハイランド州）
 標高：1,550m
 格付：AA
 精選/乾燥：ウォッシュド/天日乾燥
 品種：ティピカ

【焙煎度合】
 ■■■□□□□□
 (ミディアムロースト 中煎り)

今月の TOPICS コーヒーで不整脈にはならない、むしろリスク低減 新研究

コーヒーを飲むと悪い意味で「心臓がどきどき」と心配していないだろうか。新たな研究では、コーヒーが動悸(どうき)、あるいは医学的にいう心不整脈を引き起こすという懸念を解消する結果が出た。

今回の研究では、コーヒーを飲む習慣はむしろ、心拍が早くなる「心房細動」などの不整脈の発症リスク低減につながる事が判明した。この研究結果は19日付のJAMA インターナル・メディシンに発表されたもの。

38万6000人あまりの被験者によるコーヒー摂取の様子を3年間分析し、心房細動を含む心不整脈の割合と照らし合わせた。人口動態や生活習慣、疾患、動悸を引き起こす可能性のある健康状態などを考慮した結果、習慣的に飲むコーヒーの量を1杯増やすごとに、不整脈の新規発症リスクが3%減少することが分かったという。論文の責任著者はカリフォルニア大学サンフランシスコ校心臓病部門に所属する不整脈の専門家、グレゴリー・マーカス教授が務めた。研究チームはまた、コーヒー摂取後の不安感との関連が確認されている遺伝子についても調査した。

CYP1A2 遺伝子は「コーヒー遺伝子」と呼ばれることもあり、カフェインの代謝を助ける働きを持つ。この遺伝子は喫煙などの生活習慣の影響を受ける場合があるが、遺伝子の完全な機能が保たれている人の場合は、通常スピードでコーヒーを代謝する。つまり、コーヒーを飲んでもおむね悪影響はない。

しかし、この遺伝子が変異するとコーヒーの代謝スピードが遅くなり、高揚感の続く時間が長くなったり、高揚感を感じる頻度が高くなったりする可能性がある。

今回の研究の遺伝子解析においては、コーヒー代謝機能の障害と不整脈のリスクとの間に重大な関連は見られなかった。コーヒーが動悸を引き起こすという考え方は、古い小規模な研究が元になっており、研究の一つは男性医師のみを対象にしたものだったと、マーカス氏は指摘する。

現在の科学の見方はこれとは異なる。マーカス氏は「201件のメタ分析を調べたところ、コーヒーの適度な摂取は健康への害よりも利益の方が大きいとみられることが分かった」と指摘している。

(CNN 2021.07.22)

編集後記

今年新しく発売いたしました水出しアイスコーヒー、この夏の間にお試しいただけましたでしょうか？まだまだ暑い日がありますので、ぜひお試しください。ホームページでは、弊社焙煎士のオリジナル水出しコーヒーの作り方もご紹介しておりますので、ぜひ参考に♪お好みの水出しアイスコーヒーもお楽しみいただけたらと思います。(S.H)

Vol.506

発行日/毎月1回1日発行
 /2021年9月1日通常 第506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



9 2021 月号
 Vol.506

【営業日カレンダー 9月】

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

ブラジル 農園風景(左) 農園遠景(中央) イエローブルボン(右) パプアニューギニア 農園内風景(左) 天日乾燥(中央) シグリ農園メインオフィス案内板(右)

2021秋冬おすすめ商品のご案内 —2
 スパイスを使っているメニューに一工夫 —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!!



コーヒーばなし 三遊亭園窓

『転倒』九八八話

小学校時代の友人を連れて、駅前の喫茶店にやってきた男は、席へ着くとその人に思い話を始めた。

「高校三年の末だった。金はないし、腹が減ってきて、あてもなくこの喫茶店の前を歩いて、転んじやったことがあるんだよ」

マスターが相槌を打った。

「そんなことがありましたな...」

「そのとき、店にいたこのマスターに『大丈夫ですか?』って起こされてさ。『これこれこういうわけだ』と話をすると、『じゃあこれでも食べて元氣を出しな』とサンドイッチとコーヒーをこ馳走になったんだ。あのときは命拾いをしたようなもんだってよ」

友人は安心したかのように言った。

「よかったですね、それは。七転び八起きですよ。転んでも起きればいいことがあるもんですよ。運が向いてきたんですよ」

「ところが、そのあとの大学入試ではよくなかったんだ」

「どうしたんですか?」

「難しくて、七転八倒したんだよ」

『海外旅行』九八九話

今野さんは明日から初めての海外出張なので、今日は朝からなんとなく落ち着かなかった。

気を鎮めようと、一人で会社の近くの喫茶店に入って、コーヒーを飲んで、あれこれと沈思黙考を重ねていた。

「コーヒーを三杯もお替りをした。ウエレスを相手にそれとなく海外旅行の話をした。」

「が、やはり落ち着かない。日本を離れること。」

空を飛ぶこと。

海の向こうの地に降りること。

体験のなかったことばかりなので、どうしても不安が覆い被さってくる。

「お替りなさいませるか?」

ウエレスに声を掛けられたが、平然と装うかのように「いや、もういい」とやんわり断って席を立った。

レジで勘定をすませて、外へ出た。

と、ウエレスが「お客さまあ!」と声を掛けながら走ってきた。

「忘れ物です。このカバン」

「面目ない、上の空でした」

三遊亭園窓師匠のホームページ <http://ensou-dakudaku.net/>

2021年 秋・冬おすすめ商品

秋冬にぴったりな食材をご紹介！
季節感あふれる
秋冬限定オリジナルメニューに
いかがですか。

9月上旬～1月下旬

※消費税の端数処理により
単価が変わることがあります。

ミニチュロス 500g



1,469円 (税別価格1,360円) 3530004

ホイップ de マロン (モンブラン絞り用) 600ml



465円 (税別価格430円) 1215250

渋皮付栗アイス 2L



1,631円 (税別価格1,510円) 3511500

昔ながらのあんドーナツ 700g (20個)



902円 (税別価格835円) 3530310

ローズテッドチェスナッツ シロップ 700ml



1,167円 (税別価格1080円) 421451

ショククリュー **サクッとアツアツが美味しい!!**

広島産の窒素冷凍かきを焙焼パン粉で包んだカキフライです。冬季限定ですので、ぜひこの機会にご利用ください。

カキフライ広島産 25g 1パック500g (20個入) 重量比は1.6倍!! 油調:170°C約5分

カキフライ広島産 40g 1パック800g (20個入) 油調:170°C約6分

1122000 **カキフライ広島産 25gX20 1,010円 (税別価格935円)**

1122030 **カキフライ広島産 40gX20 1,728円 (税別価格1,600円)**

調理イメージ:カキフライ広島産 40g ※在庫なくなり次第終了とさせていただきます。

スパイスを使っていつものメニューに一工夫

スパイスの4つの基本機能

さまざまな働きを持つスパイスですが、料理に使う場合の基本機能はだまかに分けて下記の4つとなります



- 辛味づけをする・・・ペッパー、唐辛子、マスタードなど
- 色づけ、彩を添える・・・パプリカ、サフラン、パセリなど
- 香りをつける・・・ナツメグ、シナモン、クミン、バジル、パセリなど
- 肉や魚の臭みを消す・・・ガーリック、オニオン、ベイリース、ローズマリー、オレガノなど

Point 香りを強調したい場合は、調理の仕上げに使うのがポイントです。逆に肉や魚の臭み消しに使うなら下ごしらえ時はもちろん、焼く、煮るなどの調理の途中でスパイスを加えると効果が高まります。

★ブラックペッパーとホワイトペッパーの違いって何?★

実はブラック/ホワイトペッパーは同じ果実から得られます。果実を未熟うちに収穫して、外皮を付けたまま乾燥するとブラックペッパーとなります。果実が完熟した時に収穫し、水につけて外皮を柔らかくして取り除き乾燥させるとホワイトペッパーとなります。

black 辛味のコントラストで素材の味を引き出す
ブラックペッパー、形状で香りと辛味を使い分け

- 肉、スープ、魚などに、粒のまま用いると、シャープな香りと辛味を味わうことができます
- 強烈な辛味と爽やかな香りを味わう肉料理には、荒挽きや粉末を用いると効果的です

プロの技その1 「マヨネーズ味」の一工夫!

マヨネーズをかけるだけで、野菜の生臭さを消し、さらさらとした食感を演出してくれます。

White どんな料理にでも合うマイルドな香りと
ソフトな辛味のホワイトペッパー

- ホワイトソースやポタージュなど淡い色の料理には、マイルドな香りで色がつかない
- 白身魚や鶏肉などの色が白くたんぱくな素材にも、ホワイトペッパーのマイルドな辛味、香りがよく合います

プロの技その2 「ホワイトソース」に! 牛乳の臭み消しに!

ホワイトソースを作る際に、牛乳の生臭さを消し、さらさらとした食感を演出してくれます。

★いつもの定番メニューをワンランクアップ★

◆鶏の唐揚げ香りを和え◆

鶏のから揚げをカエンペッパー、ウーシャンスパイス(五香粉)とともにフライパンで香りをつけながら炒めます。香り豊かな中華風の味付けになります。



◆ハーブガーリック唐揚げ◆

鶏肉をレモン汁、ガーリックパウダー、ローズマリーでマリネし、粉をまぶして油で揚げます。スパイスとレモンの酸味でさっぱりした唐揚げになります。



◆エスニック焼きそば◆

カエンペッパー、コリアンダー、ナンプラーを入れれば、いつもの焼きそばがエスニック風味に生まれ変わります。写真はエビ・トマト・キノコを具に使用しています。



◆ハーブたまごオムライス◆

たまごにディルウィード、チャービル、タラゴンを混ぜオムライスにします。たまごに合う数種のハーブの香りがするオムライスになります。



◆カラフルミックスフライ◆

パプリカ、ジャックチキンシーズニングにパン粉をそれぞれ混ぜ、エビ、白身魚、ホタテにつけて油で揚げます。スパイスを生かした彩り豊かなフライになります。



◆大人のポテトサラダ◆

茹でたジャガイモをつぶしマヨネーズ、ケーパース、ブラックペッパーだけで作るシンプルなポテトサラダマヨネーズ系のサラダにケーパースを入れることで、酸味と塩味が広がり、サラダの美味しさを引出します。

