

シリーズ SERIES マンスリーコーヒーインフォメーション vol.189

MONTHLY COFFEE INFORMATION

ELSALVADOR El GuamoFarm Black Honey エルサルバドル〜エル・グアモ農園 ブラックハニー〜中煎り〜

今月で紹介するエル・グアモ農園は、エル・サルバドル最西部に位置し、「カップの質・環境の質・労働社会生活の質」を向上させる独自の哲学を持って運営されています。自社農園のコーヒー品質向上に努めるだけでなく、地域のコーヒー産業の活性化も図り、地域全体の生活向上にも貢献しています。

【ブラックハニーとは？】

コーヒーの精選方法の一つで、果肉を除去し、ミュシレージと呼ばれる粘液質を残した状態で乾燥させる方法のことを、「ハニープロセス」もしくは「パルプド・ナチュラル」と呼びます。この時、ミュシレージを残す割合によって呼び名が変わることがあります。例えば、ほぼ100%残すものは「ブラックハニー」、約80〜70%は「レッドハニー」、約50%は「イエローハニー」、そして約20〜10%は「ホワイトハニー」といった感じです。（※注：生産国や農園によって割合や呼び名が変わる場合があります）このエル・グアモ農園のブラックハニーは、ミュシレージをほぼ100%残した状態でゆっくり乾燥しています。

【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!!

- ・スラッドオレンジ、スラックベリー、チェリーのようなジューシーな酸味
- ・滑らかな口当たり
- ・持続する甘味が特徴のコーヒーです。

《エルサルバドル〜エル・グアモ農園〜概要》
地 域：アワチャパン県/タクバ市/ラ・パンデデラ
標 高：1,200m
格 付：SHG
精選/乾燥：Black Honey/アフリカンベッドで天日乾燥
品 種：Red and Yellow Caturra

今月のTOPICS 疲れた午後はゆっくりホットコーヒーを 食の整え方

1日2杯ブラックコーヒーを飲む

コーヒーが健康に寄与することは、さまざまな研究で証明されています。最近ではパーキンソン病や認知症、高脂血症の予防になるとの論文も発表されていますし、ハーバード大学の研究によれば、セロトニンやドーパミンの分泌量を増やし、抗うつ効果があることもわかっています。

血管を拡張させたり、抗酸化作用があるなど、血流にいい影響を及ぼすことも多くの研究から証明され、カフェインやポリフェノールが健康を促進することは広く知られています。

だからといって、たくさん飲めばいいわけではなく、目安としては1日2〜4杯程度。それもホットで、ブラックで飲むことをオススメします。砂糖やクリームを入れると余計なものを摂取してしまうので、基本はブラック。

さらに、温かい飲み物は腸を温める効果もあります。寒い冬ならホットで飲むのが当たり前ですが、できれば夏場でもホットで飲むほうがいいでしょう。夏は冷たい飲み物を大量に摂取しがちで、じつは腸が冷えていることも多いのです。そんなところにアイスコーヒーを飲んだら、余計に冷えてしまい、コンディショニング効果としてはマイナス。ぜひホットを選んでください。コーヒーは大腸の蠕動（ぜんどう）運動も刺激するので、腸を温めることができれば、一石二鳥で腸の活動をサポートできます。

リラックス効果も期待するなら、仕事に疲れた午後の時間に、15分から20分くらいかけてゆっくりとホットコーヒーを飲む。非常にいい習慣です。

コーヒーにはリラックス効果があると同時に、カフェインによって交感神経が適度に刺激されるので、その後の仕事のスイッチを入れる意味でも効果的です。

(2021/8/24 整える習慣)

編集後記

少しづつ秋の気配の今日この頃ですね。最近はアイスコーヒーよりホットコーヒーの機会が多くなってきました。私は熱いコーヒーは熱いうちに飲みたい派なのですが、弊社焙煎士いわく、温かい時と冷めた時での味の違いを感じつつ飲むのも楽しみの一つということでした。在宅時間が増える昨今、繊細なコーヒーの味わいをもっとゆっくり味わう秋にしたいと思いました。(S.H)

Vol.507

発行日/毎月1回1日発行
/2021年10月1日通常 第507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



【営業日カレンダー 10月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1 友引	2 先負
3 仏滅	4 大安	5 赤口	6 先負	7 仏滅	8 大安	9 赤口
10 先勝	11 友引	12 先負	13 仏滅	14 大安	15 赤口	16 先勝
17 友引	18 先負	19 仏滅	20 大安	21 赤口	22 先勝	23 友引
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

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)
エルサルバドル 乾燥工程風景(左) (中央) コーヒーの実(右)

外食産業レポートNo.110 ー2

コーヒー展 i n 東谷山フルーツパーク ー3

白馬食品展示商談会中止のお知らせ ー3

今月のTOPICS ー4

珈琲小咄 ー1

マンスリーコーヒーインフォメーション ー4

☺️・ホームページ <http://www.fujicoffee.co.jp>

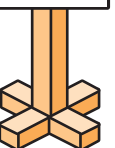
富士コーヒー社員の本音が垣間見える(?)社員ブログも随時更新中！
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい！！



『槍投げ』九九〇話



コーヒーこぼなし
三遊亭圓窓



『競歩』九九一話

この喫茶店、今日もまた、オリンピックの噂で持ち切り。
「マスターは大学で陸上部だったんだって？」
「ええ」

「なにをやったの？ マラソン？」
「それやりたかったんだけど、ところが、あたしは持久力がなくて、あきらめました」

「じゃあなに？」

「競歩にしました」
「歩くのに変えたの？続いたのかい？」

「とんでもない。すぐにやめました」
「なんだい、決断が早いね」

「甘くみてました」

「だって、歩きやいいんだらう」
「どなたもそうお思いでしょうか、それが、なかなか、どうしてどうして、とてもとても」

「駄目だったのかい？」
「20キロ、50キロと歩くんです。歩数にすると、何歩になると思います。勘定しきれませんよ」

「続けて歩きなよ」
「しかし、世界で一番過酷な競技と言われてんですよ。ルールに厳しいんです」

「レースに参加をしたのかい？」
「いいえ。誘われただけで断りましたよ」

「じゃ、今では競歩とは縁を切ったのかい？」
「いえ、歩きは続けてます」

「どうやって？」
「町内をのんびりと勘定しながら散歩(三歩)してます」

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

外食産業レポートNo.110

～『その常識本当？間違いはどっち？』～

フードビジネスコンサルタント
永嶋万州彦

『1スペシャルティコーヒーは売れる これ常識！』

あのスターバックスの最初の店は10坪にも満たない小さな店であったことは有名ですが、その小さな店を世界最大のコーヒーチェーンに押し上げたのは、世界中の農園から集めたスペシャルティコーヒーだと云われています。スペシャルティコーヒー、この聞きなれた言葉の意味を問われるときちゃんと答えられない業界の人も意外と多いと云われます。

日本スペシャルティコーヒー教会（SCAJ）の定義によると、

- ①コーヒーの液体の風味が素晴らしい美味しさであり、消費者が美味しいと評価して満足するコーヒーであること。
- ②風味の素晴らしいコーヒーの美味しさとは、際立つ印象的な風味特性があり、爽やかな明るい酸味特性と持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていく。
- ③その為にコーヒーの豆（種子）からカップまで総ての段階において一貫した体制、工程品質管理が徹底している事。と定義されています。さらにこれらの定義を満たす条件として、生産国の生豆の品質管理（欠点豆の混入が少ない）適切な抽出がなされ、カップに風味特性が表現されていなければならないとされている。さらにそのクオリティーを判定するにはキチンとした評価基準もあるのです。美味しいコーヒーに出会った時には、こうした厳しい品質管理と評価システムがあったのです。

1、スペシャルティコーヒーはどこで作られている。

世界中で生産されるコーヒー生豆の中でスペシャルティコーヒーと認定されて市場に出てくるのは、ほんの数パーセントしかありません。ですから、人気のあるコーヒー生豆にはプレミアがついて、あのブルーマウンテンより高く取引されるものもあるのです。どこで売ることが出来るか、多くは、コーヒーロースターの直売、卸売りが主力で自家焙煎の店もそこに入ります。なぜか、価格訴求型、利便性を重視する通販マーケットは売れません。なぜコーヒーロースターが最も売っているかと言うと、まず生豆の品質を評価する人が社内にいる事です。勿論このスペシャルティコーヒーを輸入する商社や問屋にはこうした人がいます。しかし最終的に決めるのはロースターの現場の人の経験と知識なのです。そしてその優れた生豆に命を吹き込むのは、焙煎士（トレ・ファクター）の技術です。優れた酸味特性と甘味を引き出すのは2℃の温度管理です。200℃を超える温度の内で2℃の差とは、焙煎時間に連動します。わずか6秒でまったく違うコーヒーになってしまうのがスペシャルティコーヒーの怖さであり、すごい所なのです。小さな焙煎機で熱量のコントロールが難しい自家焙煎の所は、固く大粒な生豆の芯まで煎り上げることが難しく、深煎りの仕上がりにってしまう事が多く見られます。従ってスペシャルティコーヒーを最も上手に作れるのは、以前から高品質の生豆を採用し、多くの得意先を持つ、コーヒーロースターです。

2、スペシャルティコーヒーはどう売れば良いのか。

カフェや喫茶店でも、今日からスペシャルティコーヒーをメニューに乗せても、爆発的に売れるものではありません。どうして売れないのか。理由は明確です。1、お客様がスペシャルティコーヒーそのものをもともと知らない 2、スタッフの知識、技術が乏しい 3、特別な商品で仕入れも高いので価格を高くしている。これが主な理由です。そしてさらに厳しくしているのが、自店のコーヒーとの明確な差別化要因がない。（ないと思っている）

自店のコーヒーは断然今でも美味しい、スペシャリティコーヒーは確かに魅力的だが、絶対的な差はない以上、導入は難しい。抽出は一杯一杯だし、効率が悪い、とも思っている経営者の判断です。しかし本当にそれでよいのでしょうか。スペシャルティコーヒーを売る為に売っていけない商品なのです。「何、売るな」とお叱りを受けそうですが本当にそうなのです。

1) スペシャルティコーヒーは20%商品

まず確認しておく事があります。スペシャルティコーヒーは今の主力商品のブレンドコーヒーを置き替える商品ではない事です。年々客数が低下し、売上も客単価も減少している店が、そのリカバーをフードメニューや難しいデザートメニューの投入でしのいで来た半面、ドリンクメニューには何の商品も投入せず、ドリンク客単価も上がらない現状があります。この為、客数が減れば確実に売り上げが落ちるのは明らかです。スペシャルティコーヒーの売上構成比率は、当初はどんなに頑張っても5%未満です。しかしドリンクの客単価は、今までの450円×100%＝450円から450円×95%＋550円×5%＝455円、それがしっかり定着する20%だったらどうでしょう。450円×80%＋550円×20%＝470円の客単価の向上になるのです。

今の時代20円のコーヒーの値上げは難しいと云われています。たった数個のプレス抽出器の導入で、店の売上構成も客層も、何よりもスタッフの意識の改革が出来るのです。改革の度合いが進めばその販売比率は自然と上がっていくのです。

3、お客様にどう訴求する

スペシャルティコーヒーを導入する時のポイントは

1) 論より証拠・・・見る、抽てる、飲む

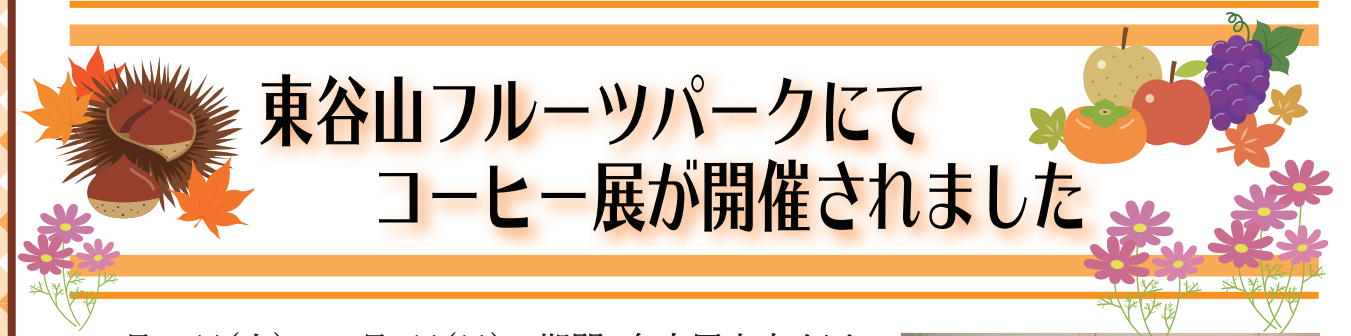
スペシャルティコーヒーを導入するには、面倒でも仕入れ先のコーヒーロースターの焙煎工場をたずね、工場の人と話して下さい。どんな優秀な営業マンの話より説得力があります。焙煎士が会社から買って帰るコーヒーだからです。そしてプレス抽出器、ペーパーフィルター等で同じコーヒーと同じ抽出方法で三回抽出して下さい。三回とも美味しいと全員が評価したら導入です。

2) 売らない、興味を持ってもらう

質問にある程度答えられるまで全員が訓練します。モーニング、ランチにはこのコーヒーは出ません。接客時間がとれる午後がポイント

3) 販促

テーブルPOPは、売れ始めて効果が出ます。それより、チケット販売の一枚をスペシャルティコーヒーを選べるようになれば、効果が出ます。セールストークは「カップ二杯分楽しめます」プレス抽出器なら300ccもあります。



東谷山フルーツパークにて コーヒー展が開催されました

9月22日(水)～10月3日(日)の期間、名古屋市守山区の東谷山フルーツパークにて富士コーヒー株式会社主催の「コーヒー展」が開催されました。

世界のコーヒー紹介、皆様が飲んでいるコーヒーのできるまで、サスティナブルコーヒーの紹介などパネル展示を中心として、来園される方向けに開催させていただきました。

9月19日(日)には、感染対策をしっかりと行い、コーヒーインストラクター3級検定会(学科講習会)を開催いたしました。コーヒーインストラクター3級は、学科講習会を受講すれば認定でき、認定試験は行われないため、一般のコーヒー愛好家に人気のある講習になっています。

今回の講習も、午前24名、午後24名の定員が申込期間中に満員となり補欠を受け付けるほどの盛況となりました。

昨今のコーヒーブームを受け、コーヒーに興味があるという方が増えてきています。喫茶店・カフェでもコーヒー豆の挽売り、スペシャルティコーヒーの導入（弊社がご提案させていただいている「マンスリーコーヒー」の導入）をしてみたいかがでしょうか。



「2021白馬食品展示商談会」開催中止のお知らせ

弊社 松本営業所主催にて開催を予定しておりました「2021白馬食品展示商談会」につきましては、新型コロナウイルス(COVID-19)感染症感染拡大が未だ終息の目処が立たない状況を受け、協議を重ねた結果、ご来場者様および関係者の健康・安全面を第一に考慮し、中止させていただくこととなりました。皆様方のご息災を心よりお祈り申し上げます。