


シリーズ SERIES **マンスリーコーヒーインフォメーション vol.200** 

MONTHLY COFFEE INFORMATION
東ティモール～アイフ プレミアム～中深煎り～

東ティモールのコーヒーのポテンシャルに着目したOLAM社がADB (アジア開発銀行)、JICA (国際協力機構) と共にFLO認証取得プロジェクトを立ち上げました。

良質なコーヒーの生産には、恵まれた環境と農家の適正な収入が不可欠です。OLAM社は長期的な農家との関係性構築に向け、2年前から取り組みを開始。OLMA社の農業技師の営農指導のもと、農家は正しい農業を学び実践、20/21cropよりFLO認証を取得出来ました。

OLAM社の主なサポートとして、営農指導(コーヒーの木の剪定方法・再植・若返り、害虫管理)、独自のデジタルツール(OFFIS)を使用し農家のデータベースを作成、資金運用方法のセミナーの開催などがあります。

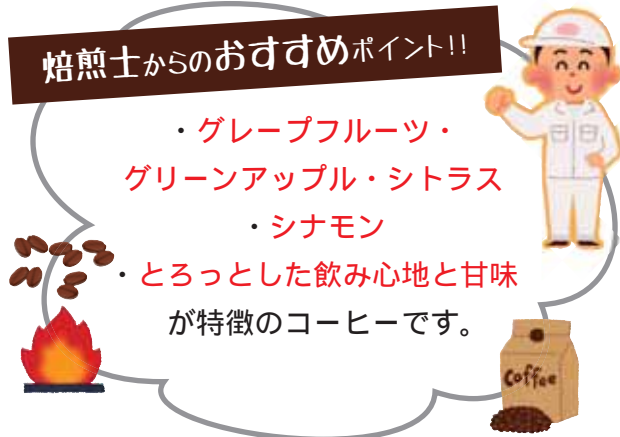
【OFFISとは】Olam Farmers Information System(農業技師と農家が直接コミュニケーションを取れるプラットフォームのこと。農園基本情報やGPSによる農園所在地の管理を行っています。一つの農家で起きた問題がどのエリアまでサポートが必要かの把握可能となっています。

【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!!

- ・ グレープフルーツ・
- ・ グリーンアップル・シトラス
- ・ シナモン
- ・ とろっとした飲み心地と甘味が特徴のコーヒーです。



《東ティモール～アイフ プレミアム～概要》
 地域：Aileu, Ainaro, Manufahi, Ermara, Liquica, Dili 地区
 標高：1,200～1,500m
 規格付：スクリーン14UP
 精選/乾燥：水洗式/天日乾燥、機械乾燥
 品種：ハイブリッドティモール主体

今月の TOPICS コーヒー豆の高騰「過去なかった状況」

先行き不透明な中「おいしさの追求が業界の使命」 SCAJ秋本修治会長が抱負

日本スペシャルティコーヒー協会(SCAJ)の秋本修治会長(極東ファディ社長)は12日取材に応じ、コーヒー生豆国際相場の高騰に円安が拍車をかけているコストアップの環境について「過去にはなかった状況」と語る。

最大生産国・ブラジルの霜害(降霜)発生による高騰は過去にもあり一時的な事象であったのに対し、今回は「下がる見通しが立たず、業界としてもどう対応したらよいか経験がなく、消費者がこれからどう動くかも分からない。日常の中で飲まれるコーヒーの価格はどのあたりになるのかなど各社探っていくのだと思う」との見方を示す。

先行き不透明な中、SCAJとしては「おいしいコーヒーを追求していくことがこの業界の使命だと考えている」。

コーヒーの中でも、スペシャルティコーヒーは、コーヒーの豆(種子)からカップまでの総ての段階において一貫した体制・工程・品質管理が徹底され、生産地の特徴的な風味特性と爽やかな明るい酸味特性があり、持続するコーヒー感が甘さの感覚で消えていくような素晴らしいおいしさがあるコーヒーと定義されている。

業界人がまずスペシャルティコーヒーのおいしさを見極める必要があることから「個人的な抱負も含まれているかもしれないが、カップング能力をメンバーに啓蒙していかないといけないと考えている」。

秋本会長は、2013年のSCAJ設立時から理事として活動し、コーヒーの国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス(COE)」の国際審査員も務める。

その経験も踏まえて「キャラクターが強い=おいしいコーヒーというのは疑問で、その見極めはプロ側がしないといけない」と語る。

産地では生豆に付加価値を与えるべく、ナチュラル・ハニー・アナエロビックファーマンテーション(嫌気発酵)など精製方法が多様化している。

(2022/10/13 食品新聞)

編集後記

政府の旅行促進事業も開始され、水際対策の緩和と合わせて、今後海外旅行の機会が再び身近になるのでしょうか?

できましたら、また海外旅行が気軽にでき、コーヒー産地や海外のコーヒー文化に触れられる時期がくるよう願っております。(S.H)

Vol.520

発行日/毎月1回1日発行
 /2022年11月1日通常 第520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

11 2022 月号
Vol.520



【営業日カレンダー 11月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1大安	2赤口	3先勝 文化の日	4友引	5先負
6仏滅	7大安	8赤口	9先勝	10友引	11先負	12仏滅
13大安	14赤口	15先勝	16友引	17先負	18仏滅	19大安
20赤口	21先勝	22友引	23先負 勤労感謝の日	24大安	25赤口	26先勝
27友引	28先負	29仏滅	30大安			

□ 休業日

コスタリカ：長女ヤニーシャ(左)三姉妹(中央)精選風景(右)
東ティモール：農園風景

- 珈琲元年・千音寺店オープンのお知らせ 2
- 真空包装製品の生産を終了のお知らせ 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」タブが右のQRコードからご覧下さい!!



「お知らせ(訃報)」

2022年9月15日 三遊亭圓窓師匠がお亡くなりになられました
 謹んでお知らせ申し上げますと共に冥福をお祈り申し上げます

圓窓師匠のご逝去の突然の知らせに、驚きすぎて、悲しみに、言葉が見つかりません。
 心よりお悔やみ申し上げます。

圓窓師匠と弊社は、40年以上も、実に三代に渡りお付き合いいただきました。

その間弊社の事を温かくご支援いただきました。

今でもラジオで流れていた「何が物語だ!」が聞こえてきそうです。

今しみじみとその頃の事思い出しております。どうか安らかに。合掌

富士コーヒー株式会社 代表取締役社長 塩澤彰規



コーヒーごばなし
三遊亭圓窓

『忘れられないもの』 一話

お互いに愛を感じ合った頃のコーヒーの味と香りは、一生忘れられないものらしい。
 女は変わらぬ愛を求める。だが、男は……
 先日、私は女房とコーヒーを飲んだ。
 「あなた、コーヒーを飲んで、何か思い出さない?」
 「ウーン、何だい?」
 「十年前、あたしをデートに誘って、喫茶店でコーヒーを飲みながら、あたしに云ってくれた言葉よ。忘れた?」
 「へー?何か言ったかい?」
 「云ったわよ、恥ずかしそうに。あたし、とつてもうれしかったわ」
 「コーヒーを飲みながら……アツ、思い出した!お前に『このコーヒー代を貸してくれ』って云ったっけ」

昭和五十四年創刊号掲載分より

お知らせ…今月より、三遊亭圓窓師匠を偲んで、過去のコーヒー小話を掲載させていただきます

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



~珈琲元年・新店舗オープンのお知らせ~

千音寺店 11月10日オープンします!!

11/10 (木) AM 7:00

OPEN

粗品進呈
 コーヒーチケット(9枚つづり) 1杯あたり ¥356
 ¥3,600 → **¥3,200**
 全てのドリンクに450円分の金券としてご利用いただけます。

OPEN3日間 10(木)~12(土)は 7:00~18:00

OPEN3日間はコーヒーチケットのご利用はできませんのでご了承ください。

この度、中川区富田町千音寺に「珈琲元年 千音寺店」がOPENいたします。皆様のご来店をスタッフ一同お待ちしております。

モーニングメニュー

毎日 13:00 まで

モーニングA トースト・ゆで玉子・ポテトサラダ ¥400
 モーニングB トースト・ゆで玉子・小倉 ¥450
 モーニングC はちみつシナモン・ゆで玉子 ¥450

パンナコッタモーニング ¥360
 ハンバーガーモーニング ¥460
 ホットドッグモーニング ¥320
 ベーコンエッグモーニング ¥280
 フッシュフライドモーニング ¥360

MENU例

コーヒー	¥450	チーズバーガー	¥920	アフタヌーンティーセット	ドリンク代 ¥680
カプチーノ	¥500	ミックスサンド	¥730	チョコバナナフレンチ	ドリンク代 ¥570
紅茶	¥450	三元豚カツサンド	¥820	小倉と白玉のワッフル	ドリンク代 ¥490
キッズドリンク	¥320	ハムチーズトースト	¥640	アフガード	¥580

※表示価格は税込です

オープン初日よりモーニングメニューが楽しめます。

珈琲元年 千音寺店

名古屋市中川区富田町大字千音寺字猪ノ木597番地1
 URL: http://www.fujicoffee.co.jp/02_gannen/

全席禁煙 ●店内90席 P 60台以上 (共同駐車場)

TEL: 052-431-2744

通常営業時間 7:00 ~ 21:00
 (モーニング) 13:00まで (ラストオーダー) 20:30

白馬展示会ご来場のお礼

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

10月20日(木)Hakuba47スキー場「レストランAlice」で行われました、白馬展示商談会では、ご多忙の折にもかかわらず足をお運びいただき、誠にありがとうございました。皆様のおかげをもちまして、盛況のうちに展示会を執り行うことができましたことを心よりお礼申し上げます。また、限られた時間での説明のため、ご来場賜りながら諸事不行き届きの点もあったことと存じます。ご案内いたしました内容にご不明点等ございましたら、弊社担当者へお問い合わせください。今後とも皆様のご期待に添えますよう、全力をあげて努める所存でございますので、何卒、末永くご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

◆真空包装製品の生産を終了のお知らせ◆

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。さて、これまでお客様にご愛用頂いておりました真空包装製品ですが、真空包装設備の老朽化に伴い稼働不能となりました。耐用年数を大きく超えている点と近年の受注状況を鑑み、9月末をもって製造を終了とさせていただきます。

これまでのご愛顧に感謝申し上げますとともに、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

◆中部拠点の外出チェーン 認定・コンテストで磨き◆

中部地方に拠点を置く外出チェーン各社は、独自の認定制度やコンテストを通じて従業員の接客技術や意識の向上を目指している。カレーハウスCoCo壱番屋では「ココイチスペシャリスト」と呼ばれる資格を約20年前に、店舗の活性化や従業員の意識向上のため設けられた。接客と調理部門に分かれ、初級から三、二、一級と続き、接客部門はさらにスターがある。昇給には筆記や実技などの試験に合格する必要があるが、スターは本社から推薦を得た上で、店舗事業の担当本部長に接客の一連の流れを見せる試験が課せられる。ステーキのあさくまは、優れた従業員を認定する「マイスター制度」を導入。2015年から年一回、接客と調理のコンテストをそれぞれ開催。各部門で全国大会に出場する8人を「マイスター」、うち頂点に立つ従業員を「グランドマスター」として、やりがいや誇りのある職場づくりをしている。コマダ珈琲店では2016年から年1回、接客コンテストを開催し、接客の知識や身だしなみ、来店客への対応などを競う。10人が出場する全国大会は2018年から社内でオンライン公開しており、担当者は「模範的な接客を見て学ぶ機会になる」と指摘する。サガミレストランは昨年12月、コロナ禍からの経済活動の本格化に向けて接客を見つめなおす機会にしようと、和食麵処サガミで初めて、接客おもてなしコンテストを実施。顧客からの投票で地区ごとに計3人を表彰した。

中日新聞9月29日夕刊より

「食ベログ 喫茶店 百名店 2022」「食ベログ カフェ 百名店 2022」を発表

株式会社カカコムが運営するレストラン検索・予約サイト「食ベログ」は、2022年9月27日(火)、食ベログユーザーから高い評価を集めた「食ベログ 喫茶店 百名店 2022」を発表しました。「食ベログ 百名店」は、ジャンルごとに高い評価を集めた100店を発表するグルメアワードです。2017年より数々のジャンルで毎年発表しており、「喫茶店 百名店」は今回で2回目の発表となります。選出方法は、第1ジャンルが「喫茶店」となっており、店内飲食が可能であることが確認できている店舗から総合点上位100店を選出。

「カフェ 百名店」は、9月13日(火)に発表され、こちらも今回で2回目の発表となります。選出方法は、第1ジャンルが「カフェ」となっており、店内飲食が可能であることが確認できている店舗から総合点上位100店を選出しています。