

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

República de Nicaragua ニカラグア〜リモンシジョ ブルボン ファンキーナチュラル〜中深煎り〜

エチオピア・ハラー地区よりもたらされたロングベリー、“ジャバニカ”種で一躍その名をとどろかせたLimoncillo農園。その美しいたたずまいはまるで南国の庭園のようで、花々や様々な植物が混然一体となって素晴らしい風格を醸し出しています。

過去カップオブエクセレンスで2位に輝いた実績、そしてレインフォレスト認証が示す通り、ここは多種多様な植生、気温、降雨、肥沃な土壌を備え、大変すばらしいマイクロクライメットに恵まれています。

ファンキーナチュラルとは、チェリーが入った袋を黒いビニールシートで覆い、中に水をかけ天日で1晩発酵工程を取ります。そして、その後チェリーのまま天日乾燥させるのですが、このプロセスによって通常のナチュラルでは感じられない上質な木の香り・カカオ・クリームチーズ・スパイスといった複雑な味わいが生まれます。ミエリヒファミリーが編み出した新しい生産処理方法です。今までにない新しい味をお楽しみください。

【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!!

- ・甘味をともなった滑らかな液質と
- ・柔らかな口当たり
- ・シトラス・チェリー・ワイニー
- ・しっかりしたコーヒー感が特徴のコーヒーです。

《ニカラグア〜リモンシジョフルボン〜概要》

地域：マタガルバ地区
標高：980m〜1,350m
精選方法：ファンキーナチュラル
品種：フルボン

今月のTOPICS 意外と知らない【焙煎時間で変わるコーヒー効果】

管理栄養士が解説「コーヒーの知って得する選び方」

毎日飲んでいるコーヒー、何気なく選んでいますか？実は…美容やダイエット効果に違いがあります。

◆「浅煎り」「中煎り」「深煎り」効果に違いはあるの？

コーヒーは、豆の種類と焙煎時間によって分けられます。焙煎時間の短い方から、「浅煎り」「中煎り」「深煎り」の大きく分けて3段階です。一般的なコーヒーとは、深煎りに分類され、アメリカンコーヒーなど少し薄めのものは中煎り、ほとんど飲まれることがないものが浅煎りです。それぞれに、2〜3種類さらに分かれており、細かく分けると8段階になります。

◆効果別！コーヒーの選び方

- 「美白効果」がより期待できるのは？ コーヒーには【クロロゲン酸】という美白成分があります。メラニンの生成を抑え、炎症鎮静効果で日焼けダメージを軽減します。焙煎により成分が減るため、美白効果を期待するなら浅煎りコーヒーがおすすめ。
- 「目覚めスッキリ効果」がより期待できるのは？ 濃いからカフェインが多いと思っている方がほとんどですが、実は間違いです。焙煎時間が長いとカフェインは減ってしまいます。目覚めをすっきりさせてくれるのは、カフェインの多い薄い色をした浅煎りコーヒーです。(※同体積で比較した場合)
- 「脂肪燃焼効果」がより期待できるのは？ カフェインは、体脂肪を減らすリパーゼを活性化しますが、浅煎りコーヒーが一番カフェインを多く含みます。運動30分前と運動後に飲むと、効果的に脂肪燃焼が進みます。
- 「リラックス効果」がより期待できるのは？ コーヒーを飲んで落ち着きたい場合は、焙煎の香りの強い方が効果的です。焙煎時間が長い深煎りコーヒーの方が、リラックス効果が高くなります。

◆まとめ

●浅煎りコーヒー：美白効果・脂肪燃焼効果・カフェインで目覚めスッキリ●深煎りコーヒー：リラックス効果・胃腸への負担が軽い
美白や脂肪燃焼といった効果が高い浅煎りコーヒー。毎回飲めばいいのでは？と思うかもしれませんが、カフェインが多く胃腸への負担も大きくなります。たくさん飲むと胃痛を引き起こすことも。同じコーヒーばかりを飲むのではなく、効果によって飲み分けすることをおススメします。

(ヨガジャーナルオンライン9/9(土)5:50配信より)

編集後記

少しづつ肌寒くなり、やっとな秋めいてきましたね。私にはホットコーヒーとチョコの季節です♪
今年も早くも年賀状や年末年始の予定を考える時期になってきました。一年早い！
時間の長さの感じ方は、経験したことがあることかどうかのわくわく感で変わるそうです(諸説あり？)。早く感じるのは・・・(´^` (S.H)

Vol.532

発行日/毎月1回1日発行
/2023年11月1日通常 第532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 2023
月号
Vol.532

【営業日カレンダー 11月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1友引	2先負	3仏滅 文化の日	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 勤労感謝の日	24先負	25仏滅
26大安	27赤口	28先勝	29友引	30先負		
						休業日

ポリビア：農園スタッフ(左) 農園主(中央) 農園風景(右)
ニカラグア：農園風景(左)(中央) コーヒーの花(右)

MONIN「ル・フルーツ」のご紹介 —2
SCAJ2023 カリタ ブリュエバーに出展 —3
白馬展示会のお礼 —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

☺ホームぺージ <http://www.fujicoffee.co.jp>

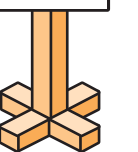
富士コーヒー社員の本音が垣間見える(?)社員ブログも随時更新中！
上記HP「お知らせ」タブか右のQRコードからご覧下さい！！



『揺すって…』



コーヒーこぼなし
三遊亭圓窓



新幹線の車掌として、永年、国鉄に勤めていたAさんは大のコーヒー好き。

勤務中も、仕事の合間をみちやあ、車内を通る売り子さんからコーヒーを買って、狭い車掌室で憩いをする。

列車の揺れがコーヒーを揺ると、その香りが衝撃となって鼻腔から脳細胞を刺激する。

何年もこのような状態の中でコーヒーを楽しんでいると、帰宅して女房に入れたもうコーヒーは、何となくもの足りない。

帰宅したある日、コーヒーを口に運ぶ手を止めて、女房に言った。
「すまないが、あたしの体を激しく揺すつておくれ」

昭和五十六年四月号掲載分より



「豆の一生」

「コーヒーの豆」の独り言を聞いてみよう。

「木に成って、この世に生を受けた時は嬉しかったが、一人前になった頃、棒で叩き落されて、びっくりしたよ。そして、皮をはがされ、天日に晒された時は苦しかった…。その後、袋に詰められて工場に送られたっけ。そこで炒かれ、その上、粉々にされちまって、なすけなかつたよ、本当に…。ついには熱湯を浴びせられて、もう生きた心地はしなかった…。人間たちは俺たちの流した汗を飲んで、残りカスは平気で捨てるんだからねえ…。薄情なものだよ、人間ってえやツは…。オレ達は身を粉にして人間の為に働いてやったのに。俺たちの体はもうガタガタだよ…。」

ところが、全てが捨てられるわけではない。裁縫をする者が針坊主を作るとき、コーヒー豆の残りカスを利用する。針が錆びなくて大変に良いそうだ。それに利用された残りカスのつぶやきも聞こえる。

「オレは幸せだよ。疲れ切った体に、毎日のように針をうって貰ってたんだから…」

昭和五十六年五月号掲載分より

お知らせ…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/>

MONIN®

ヨーロッパにおいて新カクテルブーム、アメリカにおけるフレーバーコーヒーブームを巻き起こしたMONIN！ フルーツ果汁を50%以上使用し、上質なシュガーとフルーツピューレをブレンドした「ル・フルーツ」のご紹介

キウイフルーツミックス

完熟したキウイフルーツのジューシーな味わいと、鮮やかなグリーンカラーのドリンクをお楽しみください。シンプルにソーダや紅茶で割るのがお勧めです。

キウイ・レモネード

- ・キウイフルーツミックス 15ml
- ・レモン果汁 5ml
- ・ソーダ(炭酸) 160ml

シロップとレモン果汁をグラスに注ぎ、少量のソーダを入れ混ぜる、水を入れソーダを注ぐ。ジンジャーエールでもお楽しみいただけます。お好みでレモンスライスやキウイスライスを飾る。

キウイヨーグルトスムージー

- ・キウイフルーツミックス 15ml
- ・ヨーグルト 70cc
- ・牛乳(豆乳) 70cc
- ・キューブ氷 20g

全ての材料をブレンダー(ミキサー)に入れて20秒程度撹拌する。お好みでキウイスライスやミントの葉を飾る。

ラズベリーフルーツミックス

深みのあるピンクカラー。繊細で柔らかく、口当たりは滑らかで甘酸っぱい果実本来の味わいを感じられます。ジューシーで甘い摘み立てラズベリーの風味をお楽しみ下さい。

ラズベリーティー

- ・ラズベリーフルーツミックス 15ml
- ・紅茶 150ml

シロップをグラスに注ぎ、水を入れて紅茶を注ぎ入れる。お好みでミントの葉や冷凍ベリーを飾る。

ラズベリーソーダ

- ・ラズベリーフルーツミックス 15ml
- ・ソーダ(炭酸) 150ml

シロップをグラスに注ぎ、水を入れソーダを注ぎ入れる。お好みでミントの葉や冷凍ベリーを飾る。

ピーチフルーツミックス

透明感のある淡いオレンジカラー。柔らかく熟した桃の甘味が感じ取れ、口当たりはとても滑らかで、後味にピーチ特徴が感じられます。

ピーチビネガーソーダ

- ・ピーチフルーツミックス 15ml
- ・ビネガーorレモン果汁 5ml
- ・ソーダ(炭酸) 160ml

シロップとビネガーをグラスに注ぎ少量のソーダと混ぜる、水を入れソーダを注ぐ。お好みでレモンスライスやローズマリーを飾る。

ミントと桃のフルーツティー

- ・ピーチフルーツミックス 15ml
- ・ミントの葉 3枚
- ・緑茶 160ml

シロップとミントの葉をグラスに入れ軽く潰してなじませる、水を入れ緑茶を注ぐ。

SCAJ2023 カリタ ブリューバーに カフェ・セレージャが 出展しました

SCAJとは、スペシャルティコーヒー業界関係者が世界中から集まる、年に一度のCoffeeの祭典です。SCAJ2023は、2023年9月27日～29日に東京ビッグサイト西3・4ホールで開催され、生豆・焙煎豆・焙煎機・抽出器具・シロップ飲料・包装容器等のコーヒーに関する40の国や地域と業者約300社、約500小間が出展し、バリスタチャンピオンシップ・ハンドドリップチャンピオンシップ・ローストマスターズチームチャレンジ等の競技会、世界各国の専門家によるセミナーやイベントが行われました。9月28日～30日にかけて南3ホールでは、CoffeeVillageと称した日本全国の小規模ロースターやカフェ、自家焙煎店、コーヒー業界新規参入業者を集めた特設エリアも開催されました。

カフェ・セレージャは、28日の15:50よりカリタブースにて、コロンビアとホンジュラスのカップオブエクセレンス2種の試飲を行い盛況のまま終了いたしました。今年のSCAJは、昨年の来場者44,000人、予定来場者50,000人を大きく上回り69,000人以上が来場し、スペシャルティコーヒーへの関心度の高さが伺われます。

また、大手CVSも小間を出店し、セブンイレブンはブルーマウンテンNo1を配合したブルーマウンテンブレンド、ファミリーマートはエチオピア イルガチエフェG1を主配合したモカブレンドを提供しており、来場者もカフェ喫茶店関係・自家焙煎店・喫茶店開業予定者の来場が多く一般消費者の高級豆への嗜好の高さが伺われる祭典でもありました。



～2023 白馬展示会が開催されました～

2023年10月19日、Hakuba47スキー場レストランアリスにて、出展業者16社16小間と富士コーヒーコーナー6小間の合計22小間で開催しました。本年度よりコロナ禍以前の運営に戻し、試食試飲も解禁して今冬のメニューの参考に、新商品の取扱いにと、ご来場者様にも満足いただける開催となりました。

白馬展示会ご来場の御礼

白馬展示会にご来場いただきまして、誠にありがとうございます。不届きな点多々あったかと存じますが、ご容赦いただけますと幸いです。

なお、展示会にてご紹介させて頂きました商品につきまして、ご不明な点や質問などございましたら、お気軽にご連絡いただければと存じます。引き続きよろしくお願い申し上げます。

