

シリーズ SERIES マンスリーコーヒーインフォメーション vol.204

MONTHLY COFFEE INFORMATION
ケニア～AA-TOP カグモイニ～中深煎り～

生産されるコーヒーの品質が世界で最も優れている国のひとつという評価を得ているケニア。ナイロビの北西部、ちょうどマウントケニア国立公園とアバーデア国立公園に挟まれた山岳地帯の麓にニエリ地区はあります。ニエリ地区は、その濃縮されたフルーツのような風味特性が評価され、ケニアの中でも人気の高いエリアです。

カグモイニ・ファクトリーは、ムガガ農協に属するウォッシングステーションで、近隣の5つの村に住む約1000人のファーマーで構成されています。彼らは、コーヒーの他紅茶やコーン、バナナなども同時に生産しています。

ムガガ農協は、他にもガティナ、ガスグ、ケイニ、キアマバラの4つのファクトリーを管理しています。生産処理は、伝統的な水洗発酵処理が行われ、4つ所有するパルパーを使い果肉除去がされます。そして、主たる水源として近隣を流れるルイル川から引いた冷涼な水でミューシレージの発酵除去が行われています。また、カグモイニファクトリーは、国の行政機関からスタッフを派遣してもらい技術指導を受け、また一方で教育環境の改善を図るなど、高品質なコーヒーの生産と生活環境の向上に常に努めています。

【焙煎度合】
■■■■■□□□
(シティロースト 中深煎り)

鑑定士からのおすすめポイント!!

- ・フローラル、りんごの蜜のような甘味
 - ・滑らかな口当たりとアツル、マスカット、ピーチ、メスル、チョコ
 - ・しっかりとしたボディ、ロングアフターテイスト
- が特徴のコーヒーです。

《ケニア～AA-TOP カグモイニ～概要》

地 域：ニエリ地区
標 高：1,600m
精選/乾燥：フリーウォッシュド / アフリカンベット
品 種：SL28, SL34

今月のTOPICS 抽出後のコーヒー粉(コーヒーグラウンズ)の有効活用

コーヒーを抽出した後のコーヒー粉は、肥料・堆肥、消臭・脱臭剤など、様々なものに有効に活用できます。全日本コーヒー協会では、そのような活用が進むよう、普及・啓発を図っていきたくと考えています。その際、抽出後のコーヒー粉は、「コーヒーかす」といわれることも多いですが、様々な有効活用が可能なものですので、そのようなちょっと残念な呼び方はやめ、「抽出後のコーヒー粉（コーヒーグラウンズ）」と呼ぶことにしたいと考えています。

抽出後のコーヒー粉（コーヒーグラウンズ）の有効活用例

- 01. 肥料・堆肥にする** 抽出後のコーヒー粉は、ガーデニングなどの肥料や堆肥に活用できます。ただし、そのままの状態ではかずに発酵させてください。抽出後のコーヒー粉を腐葉土と混ぜることで発酵が進み、肥料になります。
- 02. 消臭剤・脱臭剤にする** 抽出後のコーヒー粉が持つ、臭いを吸収する特性は消臭剤や脱臭剤として活躍します。活性炭よりも優れたアンモニア脱臭効果を持つといわれているので、玄関や冷蔵庫をはじめさまざまな場所で活用できます。
【ポイント】カビの発生を防ぐため、抽出後のコーヒー粉は完全に乾燥させて使うようにしましょう。
- 03. 靴磨き・金属磨き** コーヒーに含まれる油分がツヤを出してくれます。乾燥させた抽出後のコーヒー粉を布に包んで磨くだけでワックスの代わりになり、金属などもきれいに仕上がります。
- 04. 洗剤代わり** グラスやガラス製の食器などを洗う際、抽出後のコーヒーの粉を少量入れて振り洗うときれいになります。油で汚れたフライパンなども、抽出後のコーヒーの粉を付けてこすると汚れを落とせます。
- 05. 入浴剤** 抽出後のコーヒーの粉は入浴剤としても再利用できます。さらし袋に入れてしっかり封をしてから、ストッキングや細かいネットに入れてお風呂に漬けるだけ。立ち上る香りでリラックス効果も期待できます。
(全日本コーヒー協会HPより)

全日本コーヒー協会HP <https://coffee.ajca.or.jp/sdgs/coffeegrounds/index.html>



編集後記

今月のトピックスでは抽出後のコーヒー粉の再利用法についてご紹介いたしました。コーヒーの香りの入浴剤はいかがでしょうか？リラックス効果も期待できそうですが、私は甘いものが食べたくなくなってしまいました。限りある資源を大切にしたいという視点からも、いろいろ試してみたいものです。(S.H)

Vol.536

発行日/毎月1回1日発行
/2024年3月1日通常 第536号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
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

3 2024
月号
Vol.536

Santuario project
Processes



【営業日カレンダー 3月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1先負	2仏滅
3大安	4赤口	5先勝	6友引	7先負	8仏滅	9大安
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 春分の日	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

メキシコ：Camilo Merizalde (カミロ・メリサルデ) 氏 (左) サンテアリアプロジェクトマーク (中央) 農園風景 (右)
ケニア：アフリカンベット (左) 農園風景 (中央) (右)

- 今月のおすすめ商品・キューピー具たつぷりソース — 2
『フィオレンツァスパゲティ』リニューアルのお知らせ — 3
ベルギーワッフルのご案内 — 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！！



『ワン通』



店に入ってきた客は、歩き方も妙に気取っていた。
注文をとりに来たウェイトレスに自慢気に喋りはじめた。
「私は飲んだコーヒーの全てをメモしている。店名、品名、値段、時間はもちろんのこと、自分の体調までも書くことにしているよ。良いコーヒーだって、体の調子が悪けりゃあ旨くは感じないからね。それに、店の何のコーヒーが旨いかを知るために、少なくとも五、六回は通う事になっている」
「まあ、お客さまは通なんですね」
「いや、ワンコーヒーでいいよ」

昭和五十六年九月号掲載分より



コーヒーこぼなし 三遊亭圓窓

『ティスティング』

「あのウェイトレスには妙な癖がある」と、店内の仲間にはうわさが流れた。その癖とは——彼女がコーヒーを運ぶとき、故意にゆらしてカップからコーヒーをこぼし、それを指でちよつとなめるといふ。
これを耳にした情のあるマスターが彼女を呼んで訊いた。
「君の癖は本当かい？」
「……ハイ」
「君はそのコーヒーがまずかったら、客に出さない配慮をもって、なめたんだらう？」
「いや、おいしかったら私が飲もうと思ひまして……」

昭和五十六年一〇月号掲載分より

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/>

今月のおすすめ商品

たっぷりの具材をすりおろした手作り感!

愛は食卓にある。
kewpie具材にのっかる!
メニューひろがる!

具たっぷりソース

ニンニクの旨みをきかせる
具たっぷりソース
ガーリック
オニオンゆずの香りが広がる
具たっぷりソース
ゆず醤油

Point 1

具材感

すりおろした野菜の
豊富な具材感

Point 2

シズル感

料理にしっかり
のっかるソースの
シズル感

Point 3

香り

素材や
食材を引き立てる
香り立ち

～【具たっぷりソース:ガーリックオニオン・ゆず醤油】を使ったおすすめレシピをご紹介します。ぜひお試しください～

Recipe ゆず醤油の和風油淋鶏

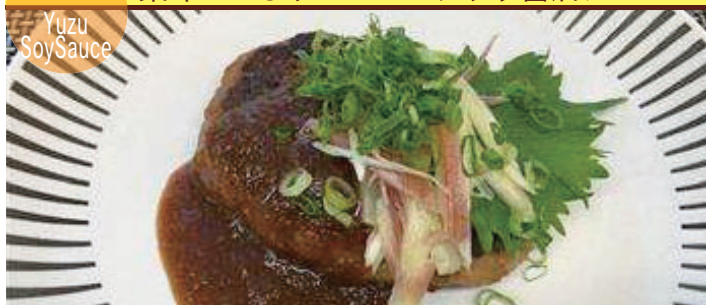
Yuzu
Soy Sauce

- ① 下味(A)を付けた鶏もも肉に片栗粉をまぶし、揚げる。
- ② 器に玉ねぎを敷き、カットした①を盛り、具たっぷりソースゆず醤油をかける。
- ③ (B)の薬味をトッピングし、ミニトマトを飾る。

材 料

A 鶏もも肉	150g
A 塩・コショウ	適量
A 酒	5g
片栗粉	6g
玉ねぎ(スライス・水さらし)	50g
具たっぷりソースゆず醤油	25g
B かいわれ大根(ざく切り)	5g
B みょうが(千切り)	5g
ミニトマト(1/2切り)	2個
サラダ油(揚げ用)	適量

Recipe 薬味たっぷりハンバーグゆず醤油ソース

Yuzu
Soy Sauce

- ① ねぎはきざみ、みょうがは千切り、しそは千切りとそのまま1枚用意する。
- ② ハンバーグを湯煎調理する。
- ③ ②のハンバーグを器に盛り付け、具たっぷりソースゆず醤油をかけ、①の薬味をトッピングする。

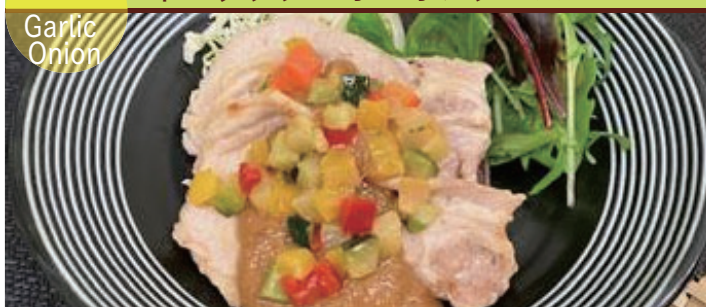
材 料

ハンバーグ(冷凍)	1個
具たっぷりソースゆず醤油	50g
青しそ	3g
青ねぎ(きざみ)	5g
みょうが(千切り)	10g

POINT

湯煎調理したハンバーグは、フライパンで軽く焼くと、一層美味しく頂けます。

Recipe ポークソテーオニオンソース

Garlic
Onion

- ① 豚肩ロース肉は、塩・コショウを振っておく。
- ② 油を引いたフライパンで、グリル野菜ミックスをソテーする、その後①の豚肩ロース肉もソテーする。
- ③ 器に野菜を盛り、②、具たっぷりソースガーリックオニオン、グリル野菜の順にのせる。

材 料

豚肩ロース肉(薄切り)	3枚
グリル野菜ミックス	50g
塩・コショウ(豚肉の下味)	適量
具たっぷりソースガーリックオニオン	40g
キャベツ(千切り)	30g
ベビーリーフ	10g
サラダ油(ソテー用)	適量

POINT

レシピでは、具たっぷりソースをかけて提供していますが、フライパンでお肉をソテーし完全に火が通ったら、全体に絡めても美味しく頂けます。

※メニューレシピはキューピー株式会社提供しています。

『フィオレンツァスパゲティ』リニューアルのお知らせ

- この度、ご愛顧賜ってありました 昭和産業 業務用スパゲティ「フィオレンツァ」について、下記の通り 「VIA LATTEA (ヴィア ラッテア)」 にリニューアルされました。

【リニューアル商品】 昭和産業 業務用スパゲティ

商品名: VIA LATTEA「ヴィア ラッテア」

特 徴: ☆プレミアムデュラムセモリナを配合しています。

☆「フィオレンツァ」と比較して、より弾力の強い食感になりました。



※画像はヴィアラッテア 1.7mm 1kg

商品コード〈815041〉

ヴィアラッテア 1.7mm 1kg ￥415(税別)

ケース12袋 【茹で時間 9分】

商品コード〈815051〉

ヴィアラッテア 1.4mm 1kg ￥415(税別)

ケース12袋 【茹で時間 5分】

※2月中旬より切替させて頂きました。

フィオレンツァ同様ヴィアラッテアもご愛顧賜りますようお願い申し上げます。

ベルギーワッフルのご案内

マリンフード 豊かなバター風味のベルギーワッフル 180g(4個入り) ￥290(税別)



通常在庫商品として、取扱中です。

- ・ワッフルシュガーを配合した、リエージュタイプのワッフルです。しっとりと甘めに仕上げました。
- ・バターは約1%配合しております。
- ・マーガリンは使用しておりません。
- ・シロップをかけたり、アイスクリームをトッピングしたり色々なアレンジでお召し上がりいただけます。

Belgian waffle

【マリンフードベルギーワッフル】を使ったおすすめレシピ

Recipe 1 フルーツワッフル



自然解凍、またはオーブントースターで軽く温めたベルギーワッフルに、ホイップクリームやアイスクリームと、一口大に切ったお好みのフルーツをトッピングする。

3月・4月はイチゴ・キウイフルーツ・柑橘系など
5月・6月はメロン・グレープフルーツ・パインなど
夏はブルーベリー・桃・すいか・ラズベリーなど
秋は梨・ブドウ・柿・栗など
晩秋～冬はりんご・柑橘系などがお勧めです。

バナナやアボカドなどは年中使える便利なフルーツです。

Recipe 2 ワッフルBLTサンド



- ① トースターで温めたベルギーワッフル2枚を横にスライスする。
- ② レタスは挟みやすい大きさにちぎる、トマトは輪切り、玉ねぎはスライス、ビクルスは縦にスライス、ベーコンはフライパンで焼く。
- ③ 容器にケチャップとマヨネーズを各大さじ1で合わせる。
- ④ スライスしたワッフルを開き、③のソースとマスタード小さじ1/2弱・レタス・玉ねぎ・ベーコン・トマト・ビクルスの順に載せる。
- ⑤ もう一方のワッフルにも③のソースとマスタード小さじ1/2弱を塗り、挟む。
- ⑥ ミニトマトを挿したピックでサンドを挿して完成。

※メニューレシピは株式会社マリンフードが提供しています。