

富士コーヒーのすすめ 夏のギフトセット

夏ギフト・お中元に、暑い季節にぴったりなりキッドコーヒーやアイスドリップバッグのギフトセットはいかがですか？人気のドリップバッグ詰め合わせセットもご用意。夏の贈り物におすすめです。

LIQUID COFFEE SET ～リキッドコーヒーセット～



◆LSF-22
2,376 円 (本体 2,200 円)
●無糖 1,000ml × 4



◆LSF-33
3,564 円 (本体 3,300 円)
●無糖 1,000ml × 6



◆LWS-22
2,376 円 (本体 2,200 円)
●甘さひかえめ 1,000ml × 4



◆LWS-33
3,564 円 (本体 3,300 円)
●甘さひかえめ 1,000ml × 6



◆LAS-22
2,376 円 (本体 2,200 円)
●無糖 1,000ml × 2
●甘さひかえめ 1,000ml × 2



◆LAS-33
3,564 円 (本体 3,300 円)
●無糖 1,000ml × 3
●甘さひかえめ 1,000ml × 3

DRIP BAG COFFEE SET ～ドリップバッグコーヒーセット～



◆DBA-38
4,104 円 (本体 3,800 円)
●活力のブレンド 12g × 5
●やすらぎのブレンド 12g × 5
●カフェインレスブレンド 12g × 5
●インドネシアマンデリン 12g × 5
●エチオピアイルガチエフェ 12g × 5
●ペルーアチャマルティピカ 12g × 5



◆DBS-19
2,052 円 (本体 1,900 円)
●エチオピアイルガチエフェ 12g × 5
●インドネシアマンデリン 12g × 5
●ペルーアチャマルティピカ 12g × 5



◆DBB-19
2,052 円 (本体 1,900 円)
●活力のブレンド 12g × 5
●やすらぎのブレンド 12g × 5
●カフェインレスブレンド 12g × 5

DRIP BAG COFFEE SET ～コールドブリュードリップバッグセット～

珈琲元年のアイスコーヒーを使用した
水出し専用ドリップバッグ。



◆GCB-20
2,160 円 (本体 2,000 円)
珈琲元年アイスブレンドドリップバッグ
20g × 9

「コールドブリュー」とは、冷水などを使い、温度の低い環境でコーヒーを抽出することです。熱の負荷を小さくし、時間をかけてゆっくり抽出することで、苦み成分が抑えられ、豊かな香りとキレのあるすっきりとした味わいとなります。

水出し
専用
バッグ
COLD BREW

編集後記

今月は富士コーヒー専属・橋本トレーナーにおすすめのレシピを教えて頂きました。名古屋の味である“あんかけスパゲティ”。今回のレシピはコショウが効いた一般的なあんかけよりマイルドな辛さの美味しさで、お子様からどなたでも美味しくお召し上がりいただける味です。また、定番のコショウの効いたレシピも合わせてご紹介しています。(S.H)

Vol.539

発行日/毎月1回1日発行
/2024年7月1日通常 第539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
ホームページ/ <https://www.fujicoffee.co.jp/>

JUNE
2024
7月号
Vol.539

FUJI COFFEE NEWS



ルワンダ 農園風景(左・中央) 生産者(右)

【営業日カレンダー 7月】

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

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION



Republic of Rwanda

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.208

ルワンダ～アカゲラ ブルボン～中煎り～

アカゲラはバホコーヒーが運営するウォッシングステーションのひとつ。

●バホコーヒーとは

ルワンダ国内で異なるポテンシャルを持つコーヒー生産エリアに10箇所、隣国のブルンジに2箇所のウォッシングステーションを所有・運営し、小規模生産者がつくったコーヒーを世界各国に販売しているBaho Coffee。チームメンバーは、生産者も含めて10万人以上。コンゴ民主共和国では、ビジネスパートナーとして最適な精製を理解し、実現する手助けもしている。

創業者は、ルサティラ・エマニエル。大学でエンジニアリングや農村開発、農業ビジネスを学んだ後、世界各地に拠点を構える大手の多国籍コーヒー輸出会社で働くこと12年。「おいしいコーヒーを作っているのに取り残されているルワンダの小規模農家の力になりたい」という情熱に駆られて、2017年にBaho Coffeeを設立した。「ビジネスの礎は生産者」だと考えるBahoでは、生産者と密な関係性を構築するために複数のプログラムを提供しており、生産者の技術向上を目指したプログラムでは、農業工学のノウハウを持ったBahoのチームメンバーが定期的に生産者のもとを訪れ、よりよい栽培方法を提案している。

取引する生産者を少人数単位でグループ化し、グループごとにリーダーを任命し、マネジメント性を高めている。グループ内の生産者をまわり、彼らが抱えている課題を見つけて農業工学者に報告し、生産者とともに解決策を見出し、全体的な質の向上につなげている。

【焙煎度合】

■■■■□□□□

(ミディアムロースト 中煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ フローラル、カaramelのような芳ばしい香り
 - ・ グレープフルーツのような明るい酸味
 - ・ 軽やかな飲み心地
- が特徴のコーヒーです。

《ルワンダ～アカゲラ ブルボン～概要》

地 域：西部州ニャマシエケ地区 アカゲラ村
標 高：1,535～1,900m
規 格：グレードA1
栽培品種：ブルボン



富士コーヒー専属・橋本トレーナーおすすめ

あんかけスパゲティーのご紹介 vol.1

ソース
あんかけスパ

1～3、は基本のあんかけスパゲッティーと同様に作る。
4、切れ目を入れて半分に切る。油170℃～180℃で50秒揚げ、
又はフライパンで良く炒める
5、玉ねぎの上にのせ、ゆで卵とパセリを飾る

あんかけスパゲッティーとは

あらかじめ茹で置きをした極太のスパゲティを、ラードや植物油などで炒め、粘性とコクのある辛みの効いたソースをかけた名古屋のご当地料理です。

あんかけスパゲッティーのソースは、コショウの効いたスパイシーなソースで、名古屋の人々が好む濃いめでしっかりとした味付けが特徴です。

今回はこの名古屋のあんかけスパゲッティーの富士コーヒーオリジナルレシピをご紹介します。

あんかけソースレシピ

ミートソースベース

材 料

【出来上がり 1,600g(1人前 160g)】
・ミートソースペースト 1袋
・ビーフコンソメ 20g
・ブラックペッパー 3g
・片栗粉 65g
・水 1500cc

生姜が
ピリッと効いた
大人の味

FUソースベース

材 料 【出来上がり 1,600g
(1人前 160g)】

・FUソース 1袋(1kg)
・ビーフコンソメ 10g
・水 900cc

※とろみを追加したい場合、
片栗粉15g
(水900ccのうちから少し
とった水でといたもの)

作り方

- 1、鍋にミートソースペースト・ビーフコンソメ・ブラックペッパーを入れます。
- 2、水 1,500ccのうち1割程(150cc程度)を別の容器に移し、残りを1の鍋に入れ加熱します。
- 3、片栗粉を2の残り(150cc程度)の水で溶かします。
- 4、2が沸騰したら中火にして3を加えながらとろみを付ける。

Point!!・・・最後に必ず沸騰させ、良く混ぜる事!

基本のあんかけスパゲティー

材 料 【1人前】

・スパゲティー(ボイル) 250g
・玉ねぎ(スライス) 20g
・あんかけソース 160g
・ゆで卵(飾り) 少々
・パセリ(飾り) 少々
・塩 少々
・油(ラード) 30g

Point!!・・・油をラードにするとコクと旨みが増わり
美味しさが増します♪

作り方

- 1、フライパンにラードを入れ、スパゲティーを炒め、途中玉ねぎを入れ、塩をいれる。玉ねぎは軽く炒める
- 2、お皿にスパゲティーを盛り、玉ねぎを上に乗せる。
- 3、ソースを回しかける
- 4、具材を玉ねぎの上にのせ、ゆで卵とパセリを飾る。

ハンバーグ
あんかけスパ

1～3、は基本のあんかけスパゲッティーと同様に作る。
4、レンジで600W:3分30秒又は500W:4分温め、
ハンバーグを5つにカットし、玉ねぎの上に
のせ、ゆで卵とパセリを飾る

カニコロッケ
あんかけスパ

1～3、は基本のあんかけスパゲッティーと同様に作る。
4、油170℃～180℃で4分30秒揚げ、
玉ねぎの上にのせ、ゆで卵とパセリを飾る

ロースカツ
あんかけスパ

1～3、は基本のあんかけスパゲッティーと同様に作る。
4、油170℃～180℃で6分揚げ、5つにカットし
玉ねぎの上にのせ、ゆで卵とパセリを飾る

飲食店で提供する場合の“おすすめのスパゲティーのゆで方”

- 1、水量は、麺100gについて水1Lが理想ですが、麺100gに対して水0.5L以下にはしてはならない。
- 2、水が沸騰したら塩を入れる。ゆで時間の長いものは、塩は少なめに、逆に短いものは多めに入れる。水1Lに対し、5g程度の塩(水量の0.5%が塩)
- 3、湯が「グラグラ」と煮立ったら、麺を入れる。麺同士がくっつかないように、渦巻き状になるよう入れる。
- 4、麺を入れた時、湯の温度が下がる。ここでの時間を極力短くするために湯の量は多い方が良い。また、火力は常に最大にしておくこと。
- 5、再沸騰したら軽く混ぜる。袋等に表示してあるゆで時間は、この時点からはかり、1～2分控えて1本取りだし食べてみる。
(歯にシコシコ)アルデンテにゆでる。
- 6、余熱で芯まで火が通らないように、また麺の表面をしめるため、水で冷やす。
(ゆであげて調理した方がよいが、ゆで置きしかできない場合は、この方法で保管する。)
- 7、麺の水気を15分程きり、麺1kgに対しサラダ油30～40ccでからめる。(麺同士がくっついて調理しにくいのと、空気に触れて乾燥しないようにする為)
- 8、できれば1人分200～250gにはかり「たま」にし、食品保存容器等に並べて密封し、冷蔵庫に保管する。



【塩の必要性】

湯の沸点を上げる……一般に、水に異物を混ぜると沸点が変わる。(水に塩を入れると早く凍るのもこれと同様の原理)
この原理を利用し、塩を加えることで、湯の温度を100℃に近づける。100℃以上になるデュラム小麦粉は、水分を吸収しやすい。この為、低温で長時間ゆでると麺が伸びやすいので、これを防ぐにはより高温で、短時間でゆでることが好ましい。

グルテン化を進める……デュラム小麦粉に多く含まれるタンパク質を凝固させ(グルテン化)、麺の「シコシコ」感を高める為、塩を加える。ただし、グルテン化は塩の塩化ナトリウムそのものではなく「にがり」成分の塩化マグネシウムが効果を発揮するので、この目的では精製塩では効果がない。そのため岩塩等が望ましい。

麺に下味をつける……この場合は、前記の2点と異なり、麺に下味をつけるというもので、塩の量をやや多めにする必要がある。



今回のレシピで使用した商品のご紹介



JG

冷凍

ハンバーグヴィアンド
N110

1106460



JG

冷凍

熟成三元豚
ロースカツ90
5枚入り

1110001



JG

冷凍

ブロッシェン
ソーセージ
60g x 25

1100890



GK

冷凍

ミートソースペースト
300g

1102380



MCC

冷凍

ペシャメルコロッケ
かに
55g x 10

1102380



フジ

FUあんかけソース
1kg

702350



Maggi

ビーフコンソメ
1kg

740030



ボルカノ

赤スパゲティー
500g

700020

