

秋冬おすすめ商品

2024年

販売期間:9月上旬~1月下旬

秋冬にぴったりな食材をご紹介します！季節感あふれる秋冬限定
オリジナルメニューにとりいれてみてはいかがでしょうか。

スカーフード

※冷凍
※ホイップ de マロン (モンブラン絞用) 600ml



(1215250) クリームが糸状にしぼれる為、アイスクリームのトッピングやパフェメニューなど使い方のバリエーションが広がります。

明治

※冷凍
※渋皮付栗アイス 2L



(3511500) 小さなダイス状の栗が入った栗風味のラクトアイスです。渋皮栗を使っているため、味わい深くコクのある風味をお楽しみいただけます。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、大容量サイズなので、パンケーキやパフェなどのトッピングにもたっぷりお使いいただけます。

アスク

※冷凍
※イチゴ・カット (ペルー産) 500g



(1255616) 10mmのダイスカットになっています。鮮やかな赤色がメニューのレパートリーを広げます。ジャムやドリンクにピッタリです。

マリノード

※冷凍
※豊かなバター風味のベルギーワッフル 180g(4個入)



(3530009) 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。しっとりとした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。

ロッテアイス

※冷凍
※ソルベ ストロベリー 2L



(3510060) ストロベリーの果汁・果肉を使用。甘酸っぱい果肉とジューシーな風味が楽しめるストロベリーソルベです。

スノーマン

※冷凍
※ストロベリースライス 200g



(1255700) いちごのさわやかな香りとほどよい酸味が活きる、スライスしたいちごの果肉入りストロベリーソース。

ショクリュー

※冷凍
※サクッとアツアツが美味しい!! 広島産 カキフライ

広島産の窒素冷凍かきを焙焼パン粉で包んだカキフライです。冬季限定ですので、ぜひこの機会にご利用ください。



調理イメージ: カキフライ広島産 40g



重量比は
1.6倍!!

カキフライ広島産 25g
1パック500g (20個入)

油調: 170°C 約5分

カキフライ広島産 40g
1パック800g (20個入)

油調: 170°C 約6分

1122000
※冷凍
カキフライ広島産 25gX20

1122030
※冷凍
カキフライ広島産 40gX20

※在庫なくなり次第終了とさせていただきます。

※価格・在庫につきましては弊社営業担当者までお問い合わせください。

編集後記

暑さも和らいできてほしい9月ですが、まだまだ暑い日々が続いていますね。今月は橋本先生のシフォンケーキレシピのご紹介でした。シフォンケーキ、簡単なようで、なかなか難しいケーキですね。私はなかなかうまくいきません。A 何度も作ってみて、マスターしたいものです。(S.H)

Vol.541

発行日/毎月1回1日発行
/2024年9月1日通常 第541号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/https://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/

SEPTEMBER
2024
9月号
Vol.541

FUJI
COFFEE NEWS



コンゴ民主共和国 キブ湖イジュヴィ島(左) 農園風景(中央) 生産者(右)

【営業日カレンダー 9月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1大安	2赤口	3友引	4先負	5仏滅	6大安	7赤口
8先勝	9友引	10先負	11仏滅	12大安	13赤口	14先勝
15友引	16先負 敬老の日	17仏滅	18大安	19赤口	20先勝	21友引
22先負 秋分の日	23仏滅 振替休日	24大安	25赤口	26先勝	27友引	28先負
29仏滅	30大安					

休業日

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション —1
- 富士コーヒー・橋本トレーナーのおすすめ レシピvol.2 —2
- 白馬食品展示商談会のお知らせ —3
- 2024秋・冬おすすめ商品のご紹介 —4

シリーズ

MONTHLY COFFEE INFORMATION



Democratic Republic of the Congo

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.210

コンゴ民主共和国～アラビカ Rebuild Women's Hope Kivu3～中深煎り～

コンゴ北東部、ルワンダとの国境にあるキブ湖周辺は、標高が高くコーヒー生産の中心地として知られています。コンゴにコーヒーの樹が持ち込まれた当初から長きにわたり、この土地でコーヒーが栽培されてきました。キブ湖は火山活動によってできた湖で、周辺土壌はコーヒーへ潤沢な養分を与えてくれます。

今月のコーヒーはキブ湖に浮かぶ大きなイジュヴィ島から送られる香り豊かな島コーヒー。島ながら十分な標高があり、女性生産者たちは未舗装の道を歩いて園場へ通います。機械が入らない急斜面のため、熟した豆のみをハンドピックしています。

コンゴでは男性優位の文化が根強く、女性の社会的な地位が非常に低く、家事に追われて自ら収入を得られない為に、自立できず、暴力や性差別に悩まされる女性が多い中、女性が自立するために立ち上がったコーヒー生産者団体があります。女性の自立と活躍を再建することをスローガンとした【Rebuild Women's Hope】です。団体代表のMarcelline(マーセリン)は、女性の社会活躍に貢献したとしてIWCA(International Women's Coffee Alliance)より表彰されました。

彼女たちが丁寧に手選別した豆は、華やかな風味と雑味のない後味。そんな彼女達が作る希望に満ちた華やかで味わい深いコーヒーを是非楽しんでいただきたいです。

【焙煎度合】

■■■■■□□□
(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・滑らかな口当たり
- ・アーモンドクッキーのような甘み、
フラウンシュガー
- ・しっかりとした飲み心地
が特徴のコーヒーです。

《コンゴ～アラビカ Rebuild Women's Hope Kivu3～概要》

地域: 南キブ州イジュヴィ島
標高: 1,480m-2,000m
規格: kivu3
精選/乾燥: ウォッシュド/天日乾燥
栽培品種: スルボン

富士コーヒー専属・橋本トレーナーおすすめ

vol.2

シフォンケーキ
レシピのご紹介

レシピ(20cm型 又は10cm型×6個)

材 料

薄力粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1(約3g)
卵黄	4個
上白糖①	50g
サラダオイル	80cc
牛乳	60cc
卵白	7個
上白糖②	60g

POINT !

■ 型にはバター等は塗らずにそのまま使います。

■ 油について

乳化剤入りの油を使った場合ふくらみが悪くなります。

商品例：ヘルシーリセット、ヘルシーオフ、ヘルシーコレステ等
(商品の原材料表示部分でご確認下さい)

■ ベーキングパウダーについて

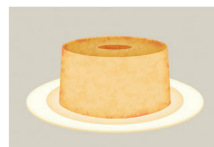
メレンゲをキチンと作ると、ベーキングパウダーは無しでもできます。

※注1 味を変える場合は以下の素材をお好みで使います。

・シナモンパウダー	小さじ3(約9g)	・ココア:15g	・抹茶:10g
・アールグレイ:15g	・ダージリン:20g	・アッサム:20g	・Fブレンドティー:20g

調理法

- 1) オープンを160℃に予熱します。
- 2) 道具と材料を量って用意をします。
- 3) 卵は、卵黄・卵白に分け、それぞれ別のボウルに入れておく。卵白は、使用するまで冷蔵庫に入れておく。
- 4) 薄力粉とベーキングパウダー、(味を変えたい場合、このタイミングで粉又は茶葉等追加※注1 シナモンパウダー等)を一緒にし、2回ふるいにかけます。
- 5) 卵黄と上白糖①を混ぜ(上白糖の粒が残らないように)、サラダオイルと牛乳を入れよく混ぜます。
- 6) 4)に5)を入れ、ダマにならないように混ぜ、40℃で湯煎します。
- 7) 卵白と上白糖②でメレンゲを作ります。卵白を泡立てはじめ、全体的に白っぽくなってきたら上白糖②を1/2入れ、さらに泡立てます。泡立てた線が残るようになってきたら、残りの上白糖②の残りを入れ、さらにしっかり泡立てます。目安は角の先がおじぎをするぐらいです。
- 8) 6)に7)のメレンゲ1/10を入れ、よくなじませます。なじんだら残りのメレンゲ7)の中に6)の中身を全部入れ、きるように手早く混ぜ合わせます。
- 9) 8)の生地をシフォン型に入れ、3～4回型を台に軽くたたきつけ空気を抜き、オープンに入れて160℃で40～50分焼きます。
- 10) 焼き上がった後すぐオープンから出し、逆さにして冷めます。



Chiffon Cake



2) 道具と材料を量って用意をします。



4) 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にし、2回ふるいにかけます。



5) サラダオイルと牛乳を入れよく混ぜます。



6) 4)に5)を入れ、ダマにならないように混ぜ、40℃で湯煎します。



7) メレンゲの泡立て目安は角の先がおじぎをするぐらいです。



8)-1 6)に7)のメレンゲ1/10を入れ、よくなじませます。



8)-2 メレンゲを潰さないように丁寧に混ぜる



10) 焼き上がった後すぐオープンから出し、逆さにして冷めます。



11) 完成

※シフォン型や材料についてのご用命は富士コーヒー営業担当者まで。

～白馬食品展示商談会のお知らせ～

新商品のご紹介及びメニュー提案、コーヒー器具のご紹介など、
ウインターシーズン向けのご提案をさせていただきます。

日時 2024年10月17日(木)

AM10:00～PM4:00

皆様のご来場を
お待ちしております!!

会場 白馬フォーティーセブンスキー場内

レストランアリス

長野県北安曇郡白馬村神城24196-47

会場マップは
こちらのQRコードから➡

※展示会のご招待状は営業担当者より順次ご案内させていただきます。

●お問い合わせ先 富士コーヒー株式会社

松本営業所

TEL (0263) 27-8000
FAX (0263) 27-8787※展示会に関するお問い合わせは
こちらの番号へおかけ下さい。

展示会専用ダイヤル

090-4801-9248