



黄金のナイスカット G

NICE CUT G

GOLDEN EDITION

東海地方限定
数量限定販売



期間限定・東海地方だけの
特別カラー仕様・電動コーヒーミル

予約締め切り：6月30日(月)まで！
納品予定：9月中旬

カリタ 電動コーヒーミル
ナイスカット G ゴールドエディション

55,000円税込

- ◎切れ味の鋭い耐久性に富んだカット刃を毎分400回転の低速で運転し、豆への加熱をセーブ。
- ◎東海地区の人気カラー「金」を地域限定販売細部へもこだわり、ダイヤルや止めネジも金色に
- ◎注文生産のため、今だけの限定販売

- サイズ：幅 120×奥行 229×高さ 337 (mm)
- 重さ：2.3kg
- 電源：AC100V/120W
- 能力：100g/分
- 定格時間：5分
- 受缶容量：50g

編集後記

桜も終わり、暑さが心配になる季節が到来ですね(´・`A
今年の夏はどうなるのでしょうか？(S.H)

Vol.549

発行日/毎月1回1日発行
/2025年5月1日通常 第549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/

MAY 2025
5月号
Vol.549

FUJI COFFEE NEWS



グアテマラ共和国 農園主(左) 農園風景(右)(中央)

【営業日カレンダー 5月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1先勝	2友引	3先負 建国記念日
4仏滅 みどりの日	5大安 こどもの日	6赤口 振替休日	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	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大安	28赤口	29先勝	30友引	31先負
休業日						

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション — 1
- 橋本トレーナーおすすめレシピVol.3 — 2、3
- 黄金のナイスカットG 特別販売のお知らせ — 4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION



República de Guatemala

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.218

グアテマラ～インヘルト マラウィ・ゲイシャ～中深煎り～

インヘルト農園はグアテマラ北西部ウエウエテナンゴ県の谷沿いに深く入ったラ・リベルタ(La Libertad)村に位置し、敷地面積750ヘクタール(コーヒー栽培エリア250ヘクタール)の広大な敷地の中で営まれています。この地区は平均気温が16-28℃と冷涼で、年間降水量1,800-2,000mmと適度な湿度があり、有機物質に富んだ火山性の土壌を有します。明確な乾季が均等な開花熟成を生み、結果として最上級の酸味、ボディ、味わい、ほのかなワインのようなアロマをもったコーヒーを生み出します。

この農園のコーヒーはグアテマラのスペシャルティコーヒーコンペティションにおいて、常に上位もしくは優勝を何度も勝ち取っています。まさにグアテマラの頂点に立つ農園といっても過言ではないでしょう。世界のコーヒーファンを魅了するスペシャルなコーヒー作り出すインヘルト農園は自然と人の調和、仲間の大切さ、そして伝統の継承と先端技術を駆使し今も未来に向かって進み続けています。ここでは生産性の低い栽培品種であってもコーヒーの素晴らしい、美味しさを求める努力を続けています。オークションで一躍一世を風靡したパカマラをはじめ、ゲイシャ、モカなど多くの希少種を栽培しています。消費者の皆様に感動をお届けする取り組みの一環としてこのマラウィ・ゲイシャもその一例です。もともとこのゲイシャはエチオピア原生種としてアフリカのコーヒー生産国マラウィに伝播し、栽培されてきた品種です。今ではあまり見かけることができませんが、農園主の熱意をもって栽培を復活させ、インヘルト農園でのエキゾチックシリーズに名を連ねています。

【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？

- ・ しっかりした飲みごたえと強くても素晴らしいコク
- ・ グレープフルーツ、りんご、梨の風味
- ・ 酸味が苦手な方にもおすすめの味
- ・ チョコレートのような甘みが最後まで持続するのが特徴のコーヒーです。

《グアテマラ～インヘルト マラウィ・ゲイシャ～概要》

地域：ウエウエテナンゴ県
標高：1,500m—2,000m
規格：SHB
精選/乾燥：ナチュラル
栽培品種：マラウィ・ゲイシャ



名古屋の味

富士コーヒー専属・橋本トレーナーおすすめ

鉄板ナポリタンのご紹介

vol.3

鉄板ナポリタンとは

日本生まれの定番パスタ料理である「ナポリタン」は、全国の老若男女に愛されている料理です。その中で、愛知県の名古屋から派生したナポリタンが登場し、「鉄板ナポリタン」という名前で親しまれています。

名前の通り、アツアツの鉄板の上に溶き卵とナポリタンが乗っている一風変わった料理ですが、名古屋名物と言われるだけあって食べられるお店は県内でも数多くあります。

鉄板ナポリタン 基本レシピ

材 料 (1人前)

・スパゲティー(ゆで)	220g
・玉ねぎ	30g
・ピーマン	15g
・ブロッシェンソーセージ	1本
・ベーコン	15g
・トマトケチャップ	60g
・マリナラソース	40g
・塩	少々
・こしょう	少々
・サラダ油	30cc
(ビーフコンソメ	2g)

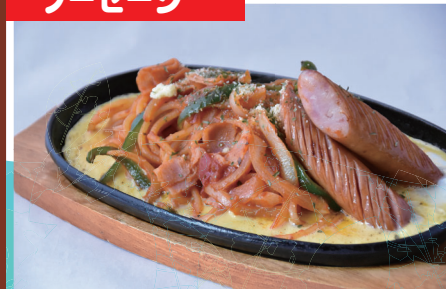
作り方

1. 鉄板を弱火で温める
 2. フライパンにサラダ油を入れ先にソーセージを炒める
 3. ベーコン、玉ねぎを入れ、さらに炒める。
 4. ピーマンとスパゲティを入れ、塩・こしょうをしてフライパンの淵によせて真ん中にソースを入れ、少しソースの酸味を飛ばしてからパスタとソースをあえる。
 5. 鉄板に油を引き、スパゲティをのせ、その上に具材を乗せる。
 6. 5のふちに卵を流し込む。
 7. 粉チーズとパセリを振りかける
- ※コンソメ(2g)などを入れるとより一層おいしくなります。



鉄板ナポリタン アレンジレシピ

ソーセージ



ハンバーグ



ローストチキン



名古屋の鉄板ナポリタン特徴・由来は？

●名古屋名物「鉄板ナポリタン」の特徴

- ・十分に熱した鉄板を使用していること
- ・溶き卵を仕上げに使用していること

普通のナポリタンとの違いは？

見た目の違いは盛り付け方からして大きく異なりますが、ナポリタンの味の違いは溶き卵がある分、店によりやや濃い目の味付けにしているところも見受けられます。また、食べる段階によって楽しみ方も変わるのが特徴です。

食べ始めは卵が半熟の状態のため、からめることでよりまろやかに食べることができます。食べ進めていくと鉄板の熱で徐々に卵に火が入って薄焼き卵になるため、薄焼き卵に巻いて食べたり、香ばしさが加わった状態で食べられます。

普通のナポリタンと比べるとよりあたたかい状態でなおかつ、食べ方のバリエーションが豊富なので、味の変化を最後まで楽しめるナポリタンと言えるでしょう。

●なぜ鉄板ナポリタンが名古屋名物に？

鉄板ナポリタンが名古屋で親しまれてきた理由として、以下の2点が推測できます。

- ・喫茶店が豊富にあり、喫茶店に行く習慣が根付いていた
- ・アツアツの料理が好き

名古屋には独自の喫茶店文化があり、朝は喫茶店でモーニングを、友達とお話をする時、得意先と商談をする時は喫茶店で、などと昔から生活に馴染んでいました。そのおかげで鉄板ナポリタンを出していた喫茶店が評判とともに少しずつ浸透していき、周りの喫茶店でも取り入れるようになり、次第に広まっていったようです。

名古屋グルメの代表「味噌煮込みうどん」に代表されるように、名古屋の人はあたたかいものはあたたかいまま食べたいという心理が他の地域と比べて強くあると考えられます。そのため、ナポリタン以外にもオムライスやチャーハン、名古屋名物の味噌カツや小倉トーストまで鉄板で出しているお店もあります。

<https://www.tabemaro.jp/> (たべまるHP) より参照

鉄板ナポリタン 使用食材のご紹介

石光商事 1162600  冷凍 150g×5 ローストチキン	日東ベスト 1106460  冷凍 110g JG ハンバーグヴィアンド	日東ベスト 1100890  冷凍 60g×25本 JG ブロッシェンソーセージ	雪印 700460  80g パルメザンチーズ
カゴメ おすすめ! 750020  マリナラソースは“海のソース”。アサリエキスとワインの風味が特長です。ムール貝やアサリ、イカ、エビなどの入ったシーフードメニューにおすすめです。 2号缶 マリナラソース	ナガノ 608010  1kg トマトケチャップ	日本珈琲貿易 1000140  60ml タバスコソース	ネスレ 700160  1kg マギービーフコンソメ
ボルカノ 700020  500g 赤スパゲティー			

※諸事情により期間中に価格改定する場合がございます。
 ※詳しくは営業担当者までお問い合わせください。