



フードメニュー リニューアル。

7月18日より新しいフードメニューが登場いたしました!新たにワッフル“2種類”、サンドイッチはなんと“5種類”が仲間入りです。こんなに大幅なりニューアルは久しぶりですね～。今回のONSAYA JOYではそんな新たに登場したメニューを詳しくご紹介していきます!



ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEEの珈琲豆はオンラインショップでも購入可能!ぜひご自宅でも素敵な珈琲時間をお過ごしください。



おすすめ珈琲豆情報

新商品

- SMOKY BLEND
- BRAZIL Ipanema



珈琲豆価格改定のお知らせ

2023年8月1日より珈琲豆の価格を改定いたします。

ONLINE SHOP

ONSAYA COFFEEの珈琲豆はオンラインショップでもご購入いただけます。お店で販売している珈琲豆や器具をはじめ、オンライン限定セットもご用意しております!中々お店には行けない...という方はぜひオンラインショップをご利用くださいませ。



オンラインショップ

〈おすすめ商品〉

ONSAYA特製コーヒーシロップ

ミルクで割っていただくだけで簡単にカフェオレをお楽しみいただけるONSAYA特製のコーヒーシロップです。無糖なので甘さはお好みで調整いただけます♪バニラアイスにかけてお召し上がりいただくのもおすすめです!



7/18フードメニューリニューアル。

この夏、久しぶりにフードメニューの大幅リニューアルを実施いたしました!新メニューのサンドイッチはなんと岡山県の総社市にある大人気店「INDUSTRY(インダストリー)」さんとのコラボとなっております!どれもとっても美味しいのでぜひお召し上がりいただき、お気に入りの一品を見つけてみてください!

INDUSTRY × ONSAYA COFFEE



ベーコンエッググリルド CHEDDARチーズ

バターでカリッと焼いた“サワーブレッド”でベーコンととろとろのチーズ、たまごをサンド。味のアクセントにハラペーニョの辛味をプラス。チーズも3種類を配合したこだわりの一品です。



照り焼きチキンサンド

ハードパン“ロデブ”で照り焼きチキンと野菜をサンドしました。外はカリッと中はもちっとしたボリュームたっぷりの一品です。粒マスタードがチキンの味わいを引き立て、ぺろっと食べられます!



サーモンクリームチーズ ベーグル

厚めにスライスしたサーモンをクリームチーズとあわせてベーグルでサンドしました。チーズの塩味とフレッシュなおニオンスライス、きゅうりの爽やかさは相性抜群!ベーグルはずっしりと食べ応えたっぷりの一品です!



ツナアボカドベーグル

ツナマヨとごろっとカットしたアボカドをあわせてベーグルでサンドしたカジュアルな一品です。味のアクセントにブラックオリーブをトッピング。フレッシュな香りと塩味が味わいをぐっと引き立てます!



オレンジメープル クリームチーズサンド

クリームチーズの酸味とメープルシロップの甘味が絶妙なスイーツ感覚のサンドです。ジューシーなオレンジをはじめ、5種類のドライフルーツやくるみも入っているので豊かな味わいと食感もお楽しみいただけます!

“パンのまち”とも言われる岡山県総社市にあるパン屋さん「INDUSTRY(インダストリー)」。週末にはお店の外に行列ができるほどの大人気店です。今回登場した新メニューはインダストリーさんのパンを使い、ONSAYAの店内でサンドイッチを作っています。

※INDUSTRYさんとのコラボメニューは問屋町店・表町店・鹿田キャンパス店のみのご提供となります。奉還町本店ではご提供がございませんので予めご了承くださいませ。

ONSAYA COFFEE ORIGINAL



メープルナッツワッフル

自慢の自家製ワッフルにメープルシロップと砕いたアーモンドをたっぷりかけたワッフルです。使用しているメープルシロップは何種類も食べ比べを行い、ONSAYAのワッフルに一番合うものを選びました!



チョコチョコバナナワッフル

ココアを混ぜて焼いたワッフルに、チョコソースと刻んだウシオチョコをふりかけたチョコ好きにはたまらない一品!甘いワッフルなので、コーヒーと一緒に召し上がりいただくのがおすすめです!

※ワッフルは全店舗でご提供いたします。

みなさまのご来店を心よりお待ちしております!!

今月のおすすめ珈琲豆。

SMOKY BLEND

スモーキーブレンド

6/13
sales

「極深煎りらしいビターな味わい。」

Cupcomm 懐かしき深煎り、ビター、ビターチョコ

極深煎りブレンドの登場です!ONSAYAでは珍しく黒光りレベルの深煎りです。ダークブレンドでも少し酸味を残していますが、スモーキーブレンドはビターを前面に出した焙煎になっております。エチオピアのウォッシュドとコロンビアのウォッシュドで王道の組み合わせは懐かしき岡山の喫茶店文化の味を垣間見ることができます。生豆はスペシャルティの良い豆を使っていますのでビターですが飲みやすくスッキリ仕上がっております。



200g 1,620yen ※8/1～価格改定予定

7/7
sales

BRAZIL Ipanema

ブラジル イパネマ農園
リオベルデプレミアムクリュ

「リンゴのような酸と甘さ」

Cupcomm ナッツ類、ミルクチョコ、柑橘系の酸味

今回は有名農園「イパネマ」のマイクロロット(希少ロットでスコアが高い高品質なもの)、その中でも最高グレードの区画C27のスペシャルロットをお届けいたします。非常にクリーンでリンゴのような酸と甘さがブラジル珈琲の最高峰を体験できるかと思えます。ぜひお楽しみくださいませ。極浅煎りにてテロワールを最大限お伝えいたします。数量が非常に少ないのでお早めにお買い求めくださいませ。

200g 1,960yen ※8/1～価格改定予定



Good Coffee & Good Sounds For Jul. EDITOR'S NOTE BY LITTLE AZUMA



夏がやってきましたね～。昔は楽しいイメージしかなかったですが、今や暑すぎて夏が嫌で嫌で・・・w. ではそんな夏を満喫、盛り上げてくれる音楽をご紹介します!
今回ご紹介するのは「イブラヒム・フェレル」の「ブエナビスタソシアルクラブ」でございます。初夏から無性にキューバやクンビアなどラテン音楽をかけたくりますが、本作フェレルは70歳くらいで、高齢にも関わらず歌声は美しく繊細で、そして説得力があり素晴らしい歌を聴かせてくれます。

キューバンな切なく妖艶なメロディ、情熱的なリズムが大人の夏にぴったりなのではないでしょうか?1曲目の「Bruca Manigua」から華々しく始まる本作は捨て曲なしの名盤。8曲目の「Silencio」ではオマーラポルトゥオンドとのDuoで泣かせてくれます。最高です。夏の夜にこのアルバムを聴きながらチビチビ「ラム」や「テキーラ」を呑んで楽しむのもいいですね!
ではまた! byリトルアズマ

価格改定のお知らせ

いつもONSAYA COFFEEをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。弊社におきましてはこれまでお客様のご期待に添うべく、経営の合理化、省力化を進め、コストの高騰を吸収すべく企業努力を重ねてまいりました。しかしながら円安による原料費の高騰をはじめ、資材や輸送コストの上昇などにより企業努力では追いつかない非常に厳しい状況となっております。

つきましては、誠に不本意ながら2023年8月1日(火)よりコーヒー豆の価格改定をさせていただきます。

お客様には大変ご迷惑をおかけしてしまい、申し訳ございません。皆様に喜んでいただける商品をお届けできるよう、より一層励んでまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

2023年8月1日(火)以降の価格はこちらよりご確認いただけます。



STAFFイチオシのメニューと席。奉還町本店

店内に入ると聴こえる心地よい音楽と焙煎機の音。いつも頼むのは自家製バターのプレーンワッフルと珈琲。珈琲はその日の気分によって豆を変えています。色んな味や香りがある、自分の“好き”を探るのが珈琲の魅力のひとつですよ。出来上がるまでの時間は、珈琲やワッフルの香りを楽しみながら店内を眺める。お腹を満たしたら、珈琲を楽しみながら考え事をしたり、読書やらで自分の世界に入る。そんな素敵な時間と空間を満喫できる、奉還町店1階にあるカウンター隣の隅っこ。そこが僕のお気に入りの席です。

By奉還町本店スタッフ



あずまの蘊蓄珈琲談 ブレンドコーヒーとは

突然ですがブレンドコーヒーは好きですか？私は若かりし頃ブレンド派でした。なんかブレンドの方が美味しく感じましたし、おじさん達が開口一番「ブレンド！」と注文するのがなんとなく「通」かと思っていたからです笑

さてブレンドコーヒーとはいくつかのシングルコーヒーを混ぜて一つの味に仕上げるものを言いますが、ブレンドコーヒーには何種類を混ぜるのが基本とかはありますが、イタリアのエスプレッソは5種類以上混ぜるとか聞いたことはありますが、日本においてはあまりないでしょう。いくつかの豆を混ぜるのでもバランスが肝となります。特にスペシャルティコーヒーでブレンドする時は個性も強いのでバランスが難しくなっています。3つ4つと重ねていくと個性がぶつかり、時に風味を消し合わせることも難しいですね。クリーンカップ(カップの透明度を阻害することもありそうです。ブレンド作りはとても繊細な作業になります。

焙煎においては「プレミックス」と「アフターミックス」とあり生豆を最初から混ぜておいて一緒に焙煎するのがプレミックスで、各々焙煎してから混ぜるのがアフターミックスです。プレミックスはロスもなく一度の焙煎で済むので楽ですが、豆はそれぞれ大きさ、密度、水分量が違ったり、かなり近い豆以外は正直プレミックスは厳しいです。自家焙煎の多くはアフターミックスでブレンドしているところが多いかと思えます。

ではなぜブレンドコーヒーを作るのでしょうか？それぞれ思惑もあり諸説あるかとは思いますが、最近と昔国や状況でも少し意味合いが違ってくるように思います。例えば品質の良くない豆が手に入らなかつたり、安い豆を使用したい場合など、それらの豆と少し香りのたつ豆、酸味のある豆などをミックスして味を補完し合い、おいしさを作っていくことが可能になります。味が単調な豆であったり、風味の豆を混ぜれば少し複雑な風味を感じることができると言えます。

極端な例としては敗戦後の戦後は当時はまるきり、イタリアのエスプレッソもそうだと聞いています。安価なロブスタやアラビカなどを使う必要があったので豆を数種類ブレンドし、良くない味を隠すため深煎りまで焙煎していたのです。日本の喫茶店隆盛の時代にもそんな流れがあったかもしれませぬ。

反対に最近のスペシャルティコーヒーシーンでは生豆の品質もとても良くなっているためシングルオリジン単体で生かす流れがあります。ブレンドは量産面やメンテナンス面もあるので敬遠するお店もありますが、その店にしかない味わいとして特別な味としてブレンドを作るお店もあります。

前者はブレンドの価格は少し安く設定されますし、後者は逆に高いブレンドもありそうです。

どうでしたか？ブレンドコーヒー解説。ご興味ありましたらブレンドコーヒーも楽しんでいただけたら嬉しいです。

ちなみにブレンドコーヒーが美味しかった理由の一つに、たくさん売れるのでもいつも新鮮！と言ったのはあったように思います。某大手UO〇〇で働いていた経験からですが。

文 あずま

店舗案内

奉還町本店

〒700-0026
岡山市北区奉還町2-9-1

駐車場：なし
営業時間：11:00～18:00
不定休
電話：086-252-1103

問屋町店

〒700-0977
岡山市北区問屋町9番地
101タイルビル1F

駐車場：10台
営業時間：11:00～18:00
(木曜定休※暫くの間)
電話：086-259-1675

表町店

〒700-0822
岡山市北区表町1-9-57

駐車場：なし
営業時間：11:00～18:00
不定休
電話：086-230-3018

鹿田キャンパス店

〒700-8558
岡山市北区鹿田町2-5-1
岡山大学鹿田キャンパス内
岡山大学附属図書館鹿田分館1F

駐車場：なし
営業時間：11:00～16:00
(土日祝定休)
電話：086-225-0440