

一緒にコーヒーの香りを
楽しみましょう！



場 所	田代珈琲株式会社ラボ
持ち物	筆記用具、エプロン
参加費	¥2,000 (税別)



場 所	田代珈琲株式会社ラボ
持ち物	筆記用具、エプロン
参加費	¥2,800 (税別)

場 所	田代珈琲株式会社 2F ラボ
持ち物	筆記用具、エプロン
参加費	¥3,800 (税別)

A word cloud featuring the name 'TASHIRO' in various sizes and orientations, with a central graphic of a coffee bean. The text 'COFFEE ROASTERS' is also visible, along with the years '1933' and '1961'.

場 所	田代珈琲株式会社 2F ラボ
持ち物	筆記用具、エプロン
参加費	¥3,500 (税別)



場 所	田代珈琲株式会社 2F ラボ
持ち物	筆記用具、エプロン
参加費	¥1,500 (税別)

※各回とも最少催行人数を2名様とさせていただきます。

TASHIRO ((*The*))

Vol. 131

HARVEST

Tashiro Coffee's Monthly News

12

December

第 136 回

11月13日 社団法人韓国ロースティング協会の方11名と韓国バリスタ
チャンピオンシップの審査員の方、ソウルでロースターカフェをされてい
る方、合計13名の方が弊社のロースター研修を受講してくださいました。

韓国はインスタントコーヒーから一気にカフェへと凄まじく早いスピードで変化しています。カフェでのコーヒー杯の価格は日本よりも高いといわれています。このたびのロースティング協会からの参加者はロースティングの講師になっていく方で約300か所の文化教室でロースティングを講義されていくということでした。

韓国ではコーヒーをローストする方は増えてはいますが、教えてくれるところがないようです。教わずスタートし、結果的に生豆の原料の質、その質からのプロファイルの導き方、ロースティングしたコーヒーのカッピングからの評価、このプロセスを理解した技術を身につけていないことから悩まれる方が多いと聞いています。

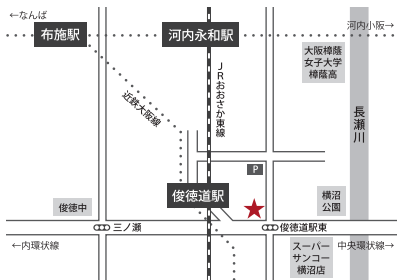


この悩みは自分でローストしたコーヒーを客観的に評価できないということです。コーヒーはコーヒー生豆の質の評価があり、その豆の持つポテンシャルを理解し、それを引き出しているかどうかを見極める。これができてローストを検証することに到達します。ローストするなら誰でもできますが、真面目にお客様に喜んでほしいと感じた瞬間にこのままではいけないと行動されるようです。

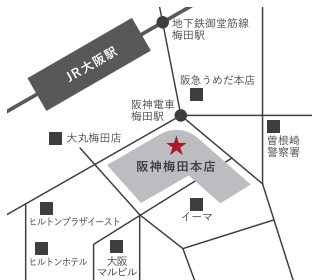
研修用焙煎機を導入し、ロースティングを希望される方には田代珈琲を学びの場として利用していただき、コーヒー業界の発展に寄与していきたいと考えています。

バリスタの育成、ロースターの育成、
コーヒーマンの育成、これらができる
チームを今後も目指していきます。

Author
田代 和弘



近鉄大阪線・JR おおさか東線 俊徳道駅 南へ徒歩1分
提携パーキング有 ※店舗で2,000円以上お買い上げで駐車券1枚発行



OPEN 10:00-20:00 (Fri, Sat 10:00-21:00)
阪神梅田本店 1階 サウステラス
〒530-8224 大阪市北区梅田 1-13-13
Tel. 06-6345-1096





The
HARVEST



Tashiro Coffee's
Monthly News

焙煎のマニアックなお話

Author
良本 忠烈



現在 11 月 16 日にこの記事を書いています、皆さまのお手元に届くのは 12 月ですので、もう年末の準備で忙しくなることではないでしょうか。2018 年はどんな年だったでしょうか。私にとって良いことも、悪いことも色々あった年だったと振り返ります。この冬は暖冬と言われますが、大阪は近ごろ少しづつ朝夕は冷え込みます。さあ!いよいよコーヒーが美味しく感じるシーズンとなってきましたね。私は普段、焙煎もさせて頂いていますので、この寒い時期になりますと焙煎機がボイラーの役割をし、製造場所が暖かくなり体がポカポカします。

さて、今日は焙煎のお話。コーヒーは生豆と呼ばれる種子を焙煎し、加熱することで様々な風味を形成します。焙煎機の違いやコーヒー素材の種類、または焼き方で多種多様に風味や味わいを変える事が出来ます。ちょっとマニアックなお話を少し。コーヒー豆の諸成分で、代表的なのがカフェイン、クロロゲン酸、アミノ酸、ショ糖、タンパク質、脂質等々が挙げられます。この諸成分を加熱した時、香気成分や旨味を作り出し、液体にした際に私たちに幸せをもたらしてくれます。カフェインに関しては苦味の成分の 10% 形成しております。同じ焙煎度で、ロブスタ種がアラビカ種に比べて苦い理由の一つが、カフェイン含有量が 2 倍存在しているからです。特にクロロゲン酸、ショ糖、アミノ酸については、



香気成分の元となり加熱することにより風味が形成されます。コーヒーの生産工程で農業の視点から良いコーヒーを作られているものに関しては、それぞれ香気成分の元となる成分数値が相対的評価で、含有量は多く含まれています。例えば完熟チェリーから形成されたコーヒーなのか。未成熟果実から形成されたコーヒーなのか。ご想像通り完熟チェリーから形成されたコーヒーの方がはるかに豊かな風味や、薫りを作り出し、心地良さを演出してくれます。大量生産によって作られたコーヒーとそうでないコーヒーにおいても同様の事が言えるのです。ほんの一例ですが、スペシャルティコーヒーが美味しい理由はこのようにして、科学的根拠からも説明ができるのです。さて、こうした背景を考慮した上でコーヒー豆を焼いていくのですが、上記のこと以外にもプロファイリングとして重要なことはコーヒー豆の品種、標高、生産国、精選処理（収穫してから脱殻まで）などによりその焼き方は様々で、それらを最適な選択を考えていくのが焙煎の醍醐味です。日々研究とお客様に美味しいコーヒーを届けていく上でも更に高みを目指して参りたいと思います。いつも本当にありがとうございます。心から感謝を致している次第です。皆さまを笑顔にするロースティングを極めて参ります!

年末と言えば。



こんにちは。田代珈琲の辻井です。
年末といえば、流行語大賞。
今年度はなにが選ばれるのでしょうか。
実はコーヒーに関する“流行り”である「サードウェーブコーヒー」という言葉が、2015 年にノミネートされていたのをご存知でしたでしょうか？

「第 3 の波」という意味のサードウェーブ。
単一農園・産地の豆を使用し、トレーサビリティの管理がなされている高品質の珈琲です。さらに、マシンでエスプレッソ系のドリンクを淹れる事を主流としていたセカンドウェーブに比べ、良質な珈琲を一杯一杯その店のバリスタが丁寧にハンドドリップで抽出する光景もよく見かけるようになりました。

その「サードウェーブコーヒー」が日本で流行し、流行語大賞にノミネートされてから 3 年が経ちました。

様々な分野での技術革新が進み、人間がモノを創り出す技術の限界を人工知能や機械が超越する新しい時代に、この珈琲業界の次なる波はどのようにやってくるのでしょうか。
2019 年、平成から新しい時代へと変わるこの年を皆さまはどのような気持ちで迎えられるか？
激動の年に代わる瞬間を前に、なんだか私はワクワクしています。

新年も何卒よろしくお願い致します。
皆さま、良いお年を!

Author
辻井 友也

