

COFFEE SEMINAR
コーヒーセミナー

一緒にコーヒーの香りを
楽しみましょう！

お問い合わせ・ご予約
☎ 06-6723-3702

下記 URL から
ご予約いただけます。
[https://reserva.be/
tashirocoffee/reserve](https://reserva.be/tashirocoffee/reserve)



※各回とも最少催行人数を 2 名様
とさせていただきます。

■Web からのキャンセルについて
予約日時の 3 日前までは、
Web からキャンセルできます。
■前日及び当日のキャンセルに
ついては、全額ご負担いただき
ますので、予めご了承ください。

コーヒー実践基礎講座 【座学 & 試飲】 講師：田代珈琲株式会社 田代和弘氏	定員 10 名 ※完全予約制
	1/18 [SAT] 10:00～11:40
場 所 田代珈琲株式会社ラボ 持ち物 筆記用具 参加費 無料	3/14 [SAT] 10:00～11:40

本セミナーコーヒーが好きな方、コーヒーをもっと良く知りたい方。コーヒーのことが分からない方対象となります。田代珈琲株式会社 代表取締役 田代和弘がコーヒーに関する様々な最新の情報をお伝えする内容となっています。世界のコーヒー事情をや旬のコーヒーを試飲などでもできますので、素敵なコーヒー生活をはじめようと思われている方は是非とも参加ください。

JCQA 認定コーヒーインストラクター 3 級 資格講座 & ハンドドリップ講座 【実技有り】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/14 [SAT] 10:00～11:40
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 ¥3,800 (税別) 【コーヒーインストラクター3級 検定料 ¥1,500 を含む】	1/13 [MON] 15:30～17:10
	1/18 [SAT] 13:00～14:40

JCQA インストラクター 3 級認定資格が取得できるコーヒー講座です。講座を受講後に認定証を発行し、お渡しさせていただきます。名刺や肩書きなどにお使いいただくことも可能です。JCQA インストラクター 2 級、1 級へステップアップするための基礎編となっています。実技はスペシャルティコーヒーの原料を使用してのハンドドリップによる美味しいコーヒーの淹れ方についての内容となっています。

ロースティングセミナー 実践基礎 【焙煎体験】【プロのサポート有り】【座学有り】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/14 [SAT] 13:00～14:40
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 ¥5,000 (税別)	1/18 [SAT] 15:30～17:10

焙煎体験セミナー。焙煎焼き立てのスペシャルティコーヒー シングルオリジンコーヒーをが飲める!初心者の方歓迎します。コーヒー焙煎を始めた方や基礎を学びたい方向けの基礎内容となっています。200g 1 パッチ。約 200g お自身で焼いた豆をお持ち帰り頂きます。希望により焼いたコーヒーをカップping機証や試しに試しに抽出することも可能です。

ワークショップ & カッピング 【利きコーヒー & オリジナルブレンドコーヒーで世界旅行】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/14 [SAT] 15:30～17:10
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 ¥3,500 (税別)	2/8 [SAT] 15:30～17:10

コーヒーは赤道を中心とした【コーヒーベルト】と呼ばれている地域で栽培されています。国が違えば、コーヒーの味わいも変わってきます。このワークショップでは、世界 5 か国で作られたコーヒーを一度に味わうことが出来ます。専用のスプーンを使用し、好きなコーヒーを探しましょう。カップpingのあとは、オリジナルブレンドを作りましょう。単一農園では味わえなかった風味特性も、ブレンドすることで感じられるようになります。自分だけの【オリジナルブレンド】を 100g お持ち帰りいただけます。初めての方も、弊社インストラクターが丁寧にレクチャーいたします。ぜひいろいろな味を楽しんで、好きなコーヒーを見つけてください。

コーヒー抽出セミナー 【ペーパードリップとフレンチプレス】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/21 [SAT] 10:00～11:40
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 ¥3,500 (税別)	1/25 [SAT] 10:00～11:40

スペシャルティコーヒーの原料を使用しての抽出セミナー。ペーパーハンドドリップとフレンチプレスを使い、抽出方法による味の違いなどを体験して頂けます。スタッフがーから丁寧に抽出方法をレクチャーいたします。プロの抽出方法をマスターしませんか？

エスプレッソ & カプチーノセミナー基礎 【美味しいエスプレッソ & カプチーノ抽出】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/21 [SAT] 13:00～14:40
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)	1/25 [SAT] 13:00～14:40

本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソの抽出体験が出来るセミナーです。エスプレッソの歴史など、どんなところから来たのかなどお話しいたします。弊社バリスタが丁寧にレクチャーいたします!初めての方でも美味しいエスプレッソを抽出していただけます。使用する豆によって味わいが違います。最後にはカプチーノにもチャレンジ!これからバリスタをめざそうと思われている方やおうちにあるエスプレッソマシンを使って美味しい淹れ方を学びたい方対象となります。

ラテアートセミナー基礎 【コーヒーのお絵かきラテアート】	定員 6 名 ※完全予約制
	12/21 [SAT] 15:30～17:10
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)	2/15 [SAT] 15:30～17:10

本格的なエスプレッソマシンを使用し、ラテアートの抽出体験が出来るセミナーです。弊社バリスタが美味しいカプチーノの作り方、そして、ミルクで描くラテアートをレクチャー致します。ハートやリーフ、チューリップのフリーポア。ピックを使用したエッジングのアート。初めての方でも楽しんで頂けます!これからバリスタをめざそうと思われている方やおうちにあるエスプレッソマシンを使って美味しい淹れ方を学びたい方対象となります。

ラテアートセミナー エクササイズ 【座学なし】 【577アート・お絵かきラテアート体験】【プロのサポート有り】	定員 6 名 ※完全予約制
	1/25 [SAT] 15:30～17:10
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)	3/21 [SAT] 15:30～17:10

ラテアートセミナー基礎を受講頂いた方もしくは、エスプレッソマシンの操作について経験があり、ラテアートの基本的な知識を持ち合わせている方やより一層技術を高めたい方が対象となります。「おうちで作るラテアートの技術を高めたい方」「バリスタ技術を高めたい方」「これからバリスタを始めようとする方」へお勧めです。実践、実技のみですが、講師のサポート付きの内容となっています。反復練習によりラテアート技能を高めて、写真におさめて、SNSなどに活用してください。

澄み渡る夜空に瞬く星がいつそう美しい季節、コーヒーを片手に素敵な時間を過ごしませんか？



Vol.143

TASHIRO COFFEE ROASTERS 1933 HARVEST

Tashiro Coffee's Monthly News

2019
12
December

珈琲見聞録 Memoirs of the Tashiro Coffee

第 147 回

ダイレクトトレード新ロット入荷

ホンジュラスから新しいロットが届きました。今年は12の生産者のコーヒーとサンタバルバラ地域のコーヒーがひとつの合計13のロットのものになります。お客様にはおなじみのオコティージョス農園、ピノ・デ・オロ農園なども入荷しました。コルメナ農園は品質に見合うコーヒーが今年は少なく、当社へは4箱限定になってしまいました。

サンプルからのカップpingでセクションし、農薬検査や出荷前の品質チェックなど、数回にもわたりカップクオリティを確認したうえで輸入します。しかしながら、乾燥工程や輸出前の保管状態、船積みしてから海上でのコンテナ内での温度などの環境変化など、私たちの倉庫に入るまでの間にどうしても品質に変化が生じてしまいます。これから再度、12の生産者のコーヒーをカップpingして品質を確認します。



どうしてもシングルオリジンとしての販売レベルのクオリティに到達しないコーヒーも出てくる可能性があります。これは自社で輸入するリスクでもあります。今年は、数十種類のコーヒーから私たちが選択した12の生産者のコーヒーです。スペシャルティコーヒーとして決して安い価格ではありません。丹精込めたコーヒーに対して、生産者のモチベーションが十分に上がる価格でお取引させて頂いております。しかしながら、様々な条件の中で品質が変化してしまったものに関しては通常のホンジュラスコーヒーとして販売することになるのですが、その品質の変化を生産者にフィードバックすることも我々の仕事でもあります。原因の究明と対策を当社と生産者で話し合うことで品質を向上させていきます。産地へ行くことは時間もコストもかかりますが、スペシャルティコーヒーの取り組みには必須です。持続可能な生産者との関係性は品質向上が絶対条件となります。経済的な環境変化、気候的な環境変化など問題は山積みですが、お客様の豊かなコーヒー生活の実現のために今後も鋭意努力を積み重ねていきます。今年のコーヒーもどうぞ宜しくお願いいたします。

Author
田代 和弘



田代珈琲株式会社 本店

OPEN 9:00-19:00 (Sat, Sun, Holidays 10:00-18:00)

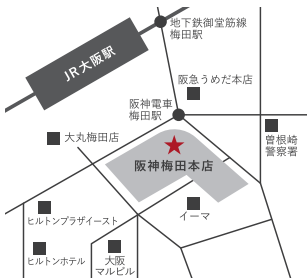
〒577-0809 大阪府東大阪市永和 1-25-11

Tel. 06-6723-3701 Fax. 06-6724-8298

フリーダイヤル：0120-722-337

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



TASHIRO COFFEE ROASTERS

OPEN 10:00-20:00 (Fri, Sat 10:00-21:00)

阪神梅田本店 1 階 サウスステラス

〒530-8224 大阪市北区梅田 1-13-13

Tel. 06-6345-1096



TASHIRO COFFEE ROASTERS
ブランドサイト
www.tashiro.coffee

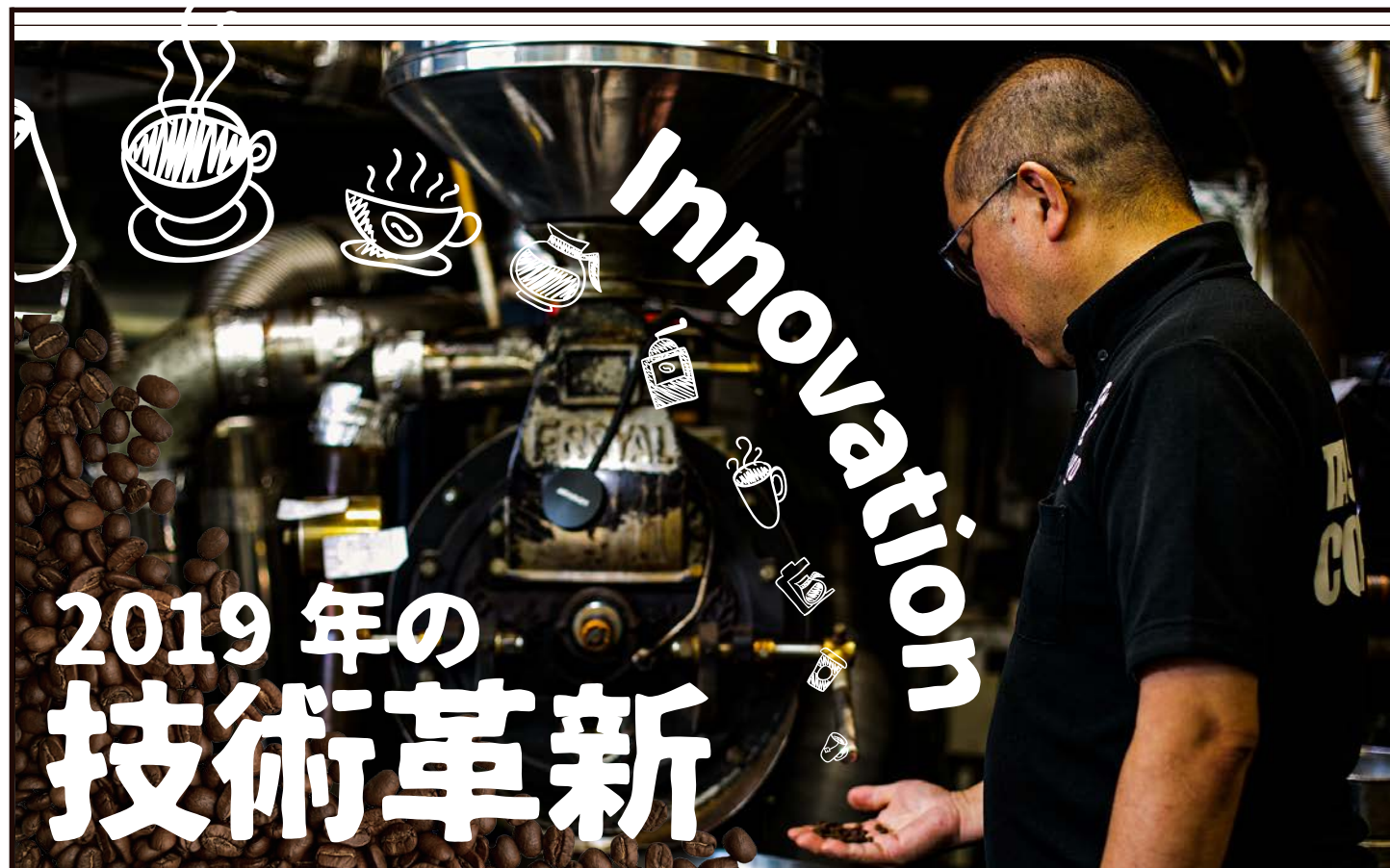
オフィシャルサイト
www.tashirocoffee.co.jp

オフィシャルストア
www.tashirocoffee.com

楽天市場ストア
www.rakuten.co.jp/coffeeeyasan

Facebook
www.facebook.com/supecialtycoffee

instagram
www.instagram.com/tashiro_coffee/



皆さまにとって、2019 年はどんな 1 年でしたか？

来年度からついに西暦は (2 千) 「20 代」に突入します。様々な分野で科学技術の発展や、AI によるデータ集積、ディープラーニングの導入といった、大きな変化が世界中で起こりました。日本に住んでいる方なら誰でも知っている、あの「青色のネコ型ロボット」の未来もそう遠くないのではないかと考えてしまいます。ちなみにその青いロボットが生まれた西暦は 2112 年です。残り約 90 年近くにまでその時が迫っています、、、というネコ型ロボットのお話はさておき、コーヒーの分野でも多くの技術発展が見られた年でした。例えば「全自動ドリップマシン」では、「豆を挽いて、紙のフィルターでろ過」するだけでなく、事前にホッパーに溜めた二種類の豆から 1 種類を選んで挽く→挽いた粉から渋みの原因であるチャフを取り除く→一気に全体を均一に蒸らす→攪拌 (かくはん) する→ろ過する。このような工程があります。私も一度試飲をしましたが、確かな技術の進歩を感じました。また、「小型家庭用焙煎機」の分野でも大変興味深いことが起こっています。同じ焙煎機さえ持っていれば、事前に登録された「温度」「焙煎時間」などの焙煎プロファイルをそっくりそのままマネし、同じ味わいを作り出すことができます (同じ豆であれば)。



今年訪れたニカラグアで、その焙煎機を持っている生産者がいました。彼は、「産地で本当に伝えたい豆の味わいは、焙煎する人によって異なるが、このマシンさえあれば地球の裏側にいる日本人と同じ味を共有する事が出来るんです。」と、言いました。さらに面白い事に、そのマシンはサブスクリプション制 (定額制) を使用し、あらかじめレシピがある豆を定期配送してくれるサービスもあるそうです。その生豆の味はともかく、面白い試みですね。そのマシンのお話は一例ですが、これからは家庭焙煎をする人がどんどん増えていくようです。ちなみに弊社でも生豆を販売しておりますので、ご興味のある方はぜひお申し付けください。また、自家焙煎をオープンされるお客様にもダイレクトトレードで仕入れた生豆を販売しております。お気軽にご相談お待ちしております。

Author
辻井 友也



10 月に開催したスイーツセミナー「生クリームの会」と「砂糖の会」は皆さまに和気あいあいとご参加頂きました! 講師を務めさせていただきました私、山田もとても充実した時間となりました。ありがとうございました。その時の内容を少しご紹介させていただきます。【生クリームの会】では、生クリームの%の違いごと、または植物性油脂と動物性油脂の違いごとで、生クリームを食べ比べました。パティシエもバリスタと同じように数ある生クリームメーカーから、そしてさらに乳脂肪率、色、口当たり、味わいを食べ比べて、時にはブレンドもしてその店の味を作っていきます。カップングの様な作業ですね。その体験をして頂いたのですが、「全然味が違う!!」「泡立ててすぐの生クリームは美味しい!」といった反応が多く、その後も好みの味をどう作ろうか、と想像を膨らませていました。

【砂糖の会】では、砂糖の持つ性質を紹介しながら、その特性を活かしたお菓子や食品の説明をしていきました。甘さをつけるためだけではなくと分かれば、砂糖を代用したり減らしたりするときにとでも役に立ちます。実習では、砂糖そのものの特長を分かって頂くために、ナッツとコーヒー豆の糖衣菓子を作りました。砂糖が水分と結合して熱を加えられると、シロップになり飴状になっていきます。そのタイミングで外側から衝撃を与えると砂糖が結晶化して白くなっていきます。更に加熱が進むとブラリネ、というお菓子になります。そのままコーヒーのお供にしてもよし、砕いてアイスにかけたり、パフェやケーキのデコレーションにも使えたりする、シンプルですが多彩なお菓子です。

さて、今回のセミナーは 1 月になるのですが、【卵の会】と【バターの会】となっております。卵の会では、エスプレッソ味のカスタードクリームを作る予定です。エスプレッソには、淹れたてで香りも抜群の豆を使用します。バターの会は、実際にバターを作って頂いた後、バタークリームを作り、クッキーサンドを作る予定です。どちらも洋菓子の味の構成には欠かせない材料で、天然の添加物でもあります。特質を知っていると素材を最大限に引き出すことができますし、安全で安心のお菓子が作れます! 気になる方は、お早めにお申し込みください。

Author

山田 桃子



日付	開催セミナー	時間 (各100分)	費用	定員	予約
1/13	美味しく作るカフェスイーツとデザート基礎 たまごの会	10:00~11:40	4200円 (税抜)	各6名	
	美味しく作るカフェスイーツとデザート基礎 バターの会	13:00~14:40			
2/11	美味しく作るカフェスイーツとデザート基礎 小麦粉の会	10:00~11:40			
	美味しく作るカフェスイーツとデザート基礎 フルーツの会	13:00~14:40			