

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

※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

5/9 [SAT]
10:00～11:40

6/6 [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

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や旬のコーヒーを試飲などもできますので、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。

JCOA 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

4/11 [SAT]
10:00～11:40

4/29 [WEN]
10:00～11:40
2 回開催 13:00～14:40

5/9 [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
¥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】

JCOA 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。JCOA 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た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】【フロのサポート有り】【座学有り】

定員 6 名
※完全予約制

4/11 [SAT]
13:00～14:40

4/29 [WEN]
15:30～17:10

5/9 [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
¥5,000 (税別)

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い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リング検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
【好きコーヒー & 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

4/11 [SAT]
15:30～17:10

6/6 [SAT]
15:30～17:10

6/20 [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)

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。カッピングのあとは、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

4/18 [SAT]
10:00～11:40

5/16 [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)

スペシャルティコーヒーの原料を使用したの抽出セミナー。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。スタッフがから丁寧に抽出方法をレクチャーいたします。フ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

4/18 [SAT]
13:00～14:40

5/16 [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)

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もお話しいたします。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

4/18 [SAT]
15:30～17:10

6/14 [SUN]
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
¥3,800 (税別)

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】
【アート・お絵かきラテアート体験】【フロのサポート有り】

定員 6 名
※完全予約制

5/16 [SAT]
15:30～17:10

6/13 [SAT]
15:30～17:10

6/14 [SUN]
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)

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能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。

ロースティングセミナー（実践アドバンス）エクササイズ
【焙煎体験】【フロのサポート有り】【座学なし】

定員 6 名
※完全予約制

6/6 [SAT]
13:00～14:40

7/4 [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)

焙煎エクササイズセミナー。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の焙煎が出来ます。本セミナーはコーヒー焙煎基礎セミナーを受講頂いた方が対象となります。コーヒー焙煎基礎受講されていない方も受講頂けますが、まずは基礎講座を受講頂くことをおすすめ致します。「焙煎技術を更に磨きたい」「自家焙煎開業したい」「おうちで焼き立てのコーヒーが飲みたい」「焙煎基礎を受講してまた自分で焼いた豆を家で淹れたい」「カフェで焙煎を始めようと考えている方」是非ともご参加下さい。200g × 2 パッチ。約 400g 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リング検証や試しに試しに抽出することも可能です。

コーヒー抽出セミナー
【サイフォンとエアロプレス】

定員 6 名
※完全予約制

6/13 [SAT]
10:00～11:40

7/11 [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)

スペシャルティコーヒーの原料を使用したの抽出セミナー。サイフォンとエアロプレスの浸漬法による抽出方法の器具が異なる方法による味の違いなどを体験する初心者大歓迎のセミナーです。「おうちでサイフォンコーヒーチャレンジしようかな」「お店でサイフォンはじめようかな」「エアロプレス是非やってみたい」「エアロプレスのコーヒー飲んでみたい」「エアロプレスのコーヒーは口当たりが特長なので、体験してみたい」是非ともご参加ください。スタッフがから丁寧に抽出方法をレクチャーいたします。フロの抽出方法をマスターしましょう。

各地から花便りの聞こえてくることとなりました。春を感じながら、コーヒーを片手に心安らぐひと時を過ごしませんか？



Vol.147

TASHIRO COFFEE ROASTERS 1933 HARVEST

Tashiro Coffee's Monthly News

珈琲見聞録 第150回 Memoirs of the Tashiro Coffee

「2020 年 中米出張（ホンジュラス・ニカラグア）」

毎年の中米出張は今年においてはコロナウィルスの影響で危ぶまれましたが、結果的には帰国直後にアメリカの入国規制が実施されるなど綱渡りですスケジュールを消化することができました。毎年買付けに辻井（当社社員）と二人でいくのですが、私の言葉が辻井のスペイン語通訳となり、生産者にいかに伝えるかが大きな壁となります。田代珈琲の強みはコーヒー生産者の末端で労働している方の声を聴けることです。未だ私が、商社に産地へ連れていってもらっていた頃は先ず何う生産者を選ばれ、話す相手は英語を話すことができる生産者に限られます。会話は私～商社営業マン～英語ができる生産者関係の人・・・こんな感じです。生の声を聴くことはできませんし、聞きたいことを聴けるわけではありません。産地に行っても大きな壁が消えるわけではありませんでした。中米の生



産地ではスペイン語ができて英語はできない人がほとんどです。収穫作業が満足して楽しみ、働いているか、赤い実を収穫する意味を理解しているか、生産者が考えていることを理解しているか、束ねるリーダーが存在するか。など、実はコーヒーをカップリングするまでもなく美味しいコーヒーができる農園かどうかは、働く人をみればある程度は判断できます。それは言葉（スペイン語）があるからです。私たち日本人は、どう考えても日本語を話せないだろうという人から日本語で話しかけられると、その瞬間から友達のような感覚になると思います。買付け先でもスペイン語で同じように心の扉を開けてくれます。美味しいコーヒーとの出会いには「スペイン語」が本当に大切です。「Hola!」これで全てがはじまります。

Author
田代 和弘



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

Facebook
www.facebook.com/supecialtycoffee

楽天市場ストア
www.rakuten.co.jp/coffeeyasan

オフィシャルストア
www.tashirocoffee.com

instagram
www.instagram.com/tashiro_coffee/

田代珈琲株式会社 本店

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

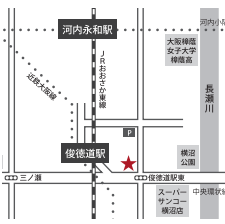
〒577-0809 大阪府東大阪市永和 1-25-11

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

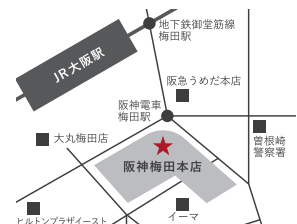
提携パーキング有 ※店舗で 2,000 円以上お買い上げで駐車券 1 枚発行



TASHIRO COFFEE ROASTERS

OPEN 阪神百貨店に準じます。
詳しい営業時間は阪神百貨店の
HP をご参照下さいませ。

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



妊婦さんは コーヒー飲んじゃダメ！？

こんにちは、社員の山田です。私事なのですが、この度4月より産休に入ることになりました。

可能な限りの間は、阪神百貨店と東大阪の本店で皆さまに美味しいコーヒーと癒しの時間を提供させていただきます。さて、自分がいざ妊婦になってみると知らない事ばかり。食生活であったり、普段の生活の中でも気を付けないといけない行動も出てきました。そもそも『コーヒーを飲んじゃダメ』と言われてしまっては、仕事ができません！しかし、食生活の中で、妊婦さんが気を付けないといけないのは『カフェイン』の摂取量であって、コーヒーを飲んではいけないという事ではないんですね。『カフェイン』は、コーヒーにはもちろん、紅茶や煎茶、緑茶、ほうじ茶、ウーロン茶、ジャスミン茶、ココアにも含有しています。コーラやチョコレートにも含まれています。

ですので、1日にコーヒーだけ我慢しても、他のものでカフェインを摂取してしまっては、コーヒーを控える意味がありません。私も仕事場で毎日エスプレッソもドリップコーヒーも飲んでいますが、それ以外の飲料は水にしています。または、デカフェのコーヒーを飲むのも、良いのではないかと思います。田代珈琲でも、お客様のお声がありましたので、週に一度ですがデカフェを焙煎し、本店で店頭販売しています。もちろん店内でも飲めますし、テイクアウトもできます。通販でもお求め頂けます。妊婦さんや、カフェインを気にされる方へのプレゼントとしても良いかもしれません。気になるお味ですが、やはり本来のコーヒーと同じとは言えませんが、十分美味しいコーヒーですのでぜひ一度試してみてくださいね。

Coffee question



Author
山田 桃子



〇〇で変わる コーヒーの味

私たちが何気なく飲んでいるコーヒーは、生産の現場から見ると、実に多くの過程を経て私たちの口に入ります。コーヒーの木を育て、収穫、精選処理、乾燥、出荷、焙煎、抽出など、これでもある程度の工程を省いてますが、お分かりの様に、多くの時間をかけて一杯のコーヒーとなります。そして、コーヒーの味が変わる要因も非常にたくさん存在します。勿論、コーヒーの木を育てる段階での、土や日照時間、気温や農園の標高でも変わり、精選処理方法、焙煎、抽出と、無数にあることが分かります。その中で、今回は抽出についてお話し致します。既にご存じの方もいるかもしれませんが、抽出での味の変わるポイントは、大きく分けて、蒸らしの時間・お湯の温度・豆の挽き目・抽出時間があります。

蒸らしは、お湯を注ぐ前に粉全体にお湯を染み込ませ、コーヒーの成分を出やすくするものです。つまり、時間が短いと、成分がしっかり抽出されず、水っぽいコーヒーになります。しかし、逆に長すぎると、渋みなども出てきやすくなるので、弊社では 20 秒～ 30 秒をおすすめしています。

次に、お湯の温度ですが、温度が高ければ高いほど、どの成分も抽出されやすくなり、温度が低ければ、苦味の成分が抽出されにくくなります。

つまり、スッキリと爽やかな酸味を目立たせたいときは、少し温度



を低くする（約 90℃）といいでしょう。弊社のコーヒー豆ですと、沸きたてのお湯（100℃）をおすすめしています。

次に、豆の挽き目についてです。これは抽出時間にも関わってくるのですが、コーヒーの成分のなかで、酸味の成分は比較的早く抽出され、苦味の成分の方が遅れて抽出されます。つまり、細かければ細かいほど、苦味の成分も出てきやすくなり、粗いと出てくるまで時間がかかります。そのため、細かい方がしっかりした味、粗い方がすっきりした味になります。弊社では中細挽きをおすすめしています。

最後に抽出時間ですが、先程説明した通り、お湯を注ぐスピードを速くすれば、苦味が出てくる前に注ぎ終わるので、すっきりした味、ちょろちょろとゆっくり注ぐとしっかりした味になります。これらの事を踏まえて、是非皆さんも自分好みの味を探索してみてください！

Author
安田 優大

