

お客様の声

注文した珈琲無事届いております。
ありがとうございました。

エルサルバドルに続き、ホンジュラスも早速楽しませて頂きました。
まだ珈琲初心者ながら、どちらも豆の良さを引き出した絶妙な焙煎具合だと思いました。味わう程にどんどんと奥深い旨味や香りが醸し出されました。

最近雑味の無いペーパードリップの淹れ方を教わったばかりでしたが（きやろっとさんの応用編とかなり似ていたのでびっくり）、野性味溢れるフレンチプレスも今は氣に入っています。現地の農場で飲んでいるつもりになって楽しませて頂いております。

今点滴ができるドリップケトルを注文待ちなのでペーパードリップも（いつかはネルも）練習して美味しい淹れられるように頑張ります。

珈琲は本当に奥深いので一つ一つ学んで味わっていきたいと思います。

こちら群馬高崎は桜もほぼ散ってしまいましたが、まだ暑さも程良い加減で過ごしやすく庭でソトカフェ日和です。

夏は40度を超す地域なので今が本当に最高の時期なのです。

ガーデニングで花いっぱいの恵み野へもいつか行ってみたいなあ。

それでは今後とも宜しくお願い致します。

群馬県 高見澤さま



f きやろとの素顔やコーヒーの小話を更新中
facebook **珈琲きやろと** で検索&いいね！してね！

「マイクロロット」とは、大規模な精製ではなく、丁寧に精製できる小さな設備でコーヒー豆を少量生産すること。区画や品種、精製方法などの条件を変え、生産者のこだわりと夢が詰まった、芸術品といえるだ

らう。と、まるで宣伝文句だが、大地君がホンジュラスで熱が出たと聞いた時のお話でした。(Sayari)※貢い付けレポート

編集後記？

「ほんっと、うますぎてビックリ

したんだわ！」

兄である焙煎士の内倉から電話がかかってきた。自分の焼いたコーヒーのあまりの美味しさに、つい電話をしてしまったらしい。なんだ、

自慢話か。なんてのは、お恥ずかしい話で、口に含んで、思わず私も「わっ」と声を出してしまった。複

雑で、ありながら、優しい酸となめらかすぎる舌触り。冷めるにつれ変化するフレーバー。これを飲んだら、

お客様もビックリするだろうなうもう、飲んだ方はうなずいている「わっ」と声を出してしまった。複雑で、ありながら、優しい酸となめらかすぎる舌触り。冷めるにつれ変化するフレーバー。これを飲んだら、お客様もビックリするだろうなうもう、飲んだ方はうなずいている

かもしませんね。4月から特選コーヒーとして、ご紹介している超マイクロロットコーヒーたちのことである。

珈琲きやろとから

お世話になっているあなたへ。感謝の気持ちを込めたほっこリレター

WAKKO

わっこ通信 春号

Vol. 10

2016年5月発行

「うますぎるから、早く飲んだほうがいいよ！」



わっこ編集長のさあやんです。5月に入り、ようやくこちら北海道・恵庭も暖かくなっています。ゴールデンウィーク後半の桜の開花と同時に、一斉に草花が芽吹きはじめています。自然の力強さと美しさを感じられる、大好きな季節です。

さて、私はゴールデンウィークには、恵庭から車で約3時間のニセコ町まで家族キャンプへ。北海道のゴールデンウィークといえば、桜が咲くこともあれば、雪が降ることもあり、スタッフからは「本当に良くつもりですか！？」と心配されてしまいました。案の定、キャンプ当日の最低気温マイナス3℃。キャンプ場に残る雪をみて「やばい！失敗した！」と心の中で叫ぶ私。とは言いつつ、大自然の中にあるキャンプ場の美しさったら！（と、自分に言い聞かせてる？）

そんな、超寒くて、超美しいキャンプの中での一番の思い出はやっぱりコーヒーです^^ 朝、オットの大地君が薪でコトコト湯を沸かし、コーヒーを淹れてくれました。一口飲んだ瞬間、全身にじゅわ～っと美味しい香りが染み渡り、凍えそうなほど寒いのに、あったか～な気持ちになりました。「お客様も、こうやってコーヒーを通じて、あったかい時間を過ごせるのかなあ。したら嬉しいよね～」なんて、話しながらとても楽しいキャンプとなりました。そんな訳で、「今年はキャンプに行きまくるぞ！」と、気合十分の私たちに、ぜひおススメのキャンプの過ごし方、キャンプ料理、キャンプ道具を教えてください^^ 公の場でこんな私的な発言、社長に見つかりませんように…!?

スタッフ
大地の

コーヒー買い付けレポート!!

1～2. このように真っ赤に熟したコーヒー豆は、一粒一粒手で摘んでいました。3. 僕です。たくさんのかッピングを終えて、ほっとしています。4. 目指す農園は、ここから標高100m程登ったところにありました。道を挟んだ左右の農園は、異なる農園です。

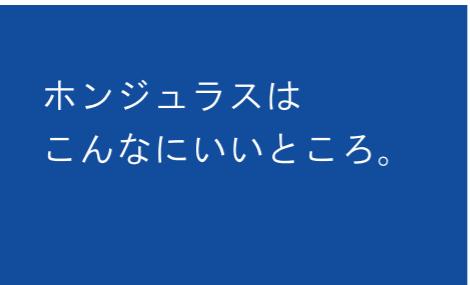
当店の焙煎士内倉は、昨年に引き続き今年2月にも中米へ買い付けに行きましたが、僕も3月にホンジュラスとグアテマラに行ってきました。

「分からぬことが分からぬ。不安なことが不安。」生まれて初めての海外と初めて会う人たちとの出会いに、心臓の鼓動が耳に届くほど緊張と不安の中、空港に向かっていたことをはつきりと覚えています。今回のわっこ通信春号では、ほんの少しではございますが、僕が生産地で感じたことをみなさんと共有できたらと思い、ご紹介させていただきます。



不安と緊張の旅で触れたものは
生産地の人の暮らしと
子どもたちの笑顔でした。

HONDURAS



まだ雪が残る北海道から来た僕の体は、あまりの暑さに汗をかくことさえも忘れていました。湿気のあるじっとりとした暑さは、生まれ故郷である関東の夏に似ていました。

ホンジュラスの空気をのんびり味わう暇もなく、IHCAFE というホンジュラスコーヒー協会の建物に移動し、コーヒーの品質を見るためのテイスティング（カッピング）をしました。ずらりと並ぶホンジュラスコーヒー、その数 103 カップ。目をつぶり、スプーン一杯を集中してする。「うまい！」きやろっとの焙煎機で大輔くんが焼いたら、きっと幸せなコーヒータイムをお届けできるんだろうなあなんて思いながら、コーヒーに点数を付けていきました。

さあ、ここからはホンジュラスの農園の紹介です！…と行きたいところですが、僕はほとんど農園を見ることなく、体調を崩してしまったのです（泣）。でも、体調を崩さなければ気付かなかつたかもしれない、嬉しいことに気付きました。農園やコーヒーに関する様々な施設を見て回りましたが、お会いする現地のコーヒー関係の方は、みんな髪も切ったばかりで、キレイなたたみシワのある服を着ていたんです。そう、日本から来る僕たちのために、髪を散髪し、新しい服で迎えてくれていたのです。これを気付いた瞬間は、少し微笑んでしまいました。こんな風に歓迎してもらえると、この方々の想いをしっかり日本に繋がなくてはと、身が引き締まりました。



「あそこのあれが旨いんです」が口癖のこの男。
全国のうまいもんを知り尽くした、きやろっとの食いしん坊
といえば、そうです！旨いもん大好き大石です。
今日も彼はうまいもんを探して旅に行く…。

第三話

小樽の隠れた名物

今回は北海道 小樽のグルメをご紹介します。

小樽と言えば「お寿司」や「海鮮」のイメージが強いと思いますが、実は「あんかけ焼きそば」が有名な事をご存知でしたか？あんかけ焼きそばで町おこしを！というプロジェクトもあり、アツアツのあんかけの様に熱が入っているのを感じます^。

その小樽で僕が大好きな中華料理店が『五香飯店』です。

こちらのお店に初めて行ったのは僕が中学生の頃。町おこしにあんかけ焼きそば！と謳われるよりもかなり前の事です。その頃からすでに建物は古く、お世辞にもきれいなお店とは言えませんでしたが、その美味しさに僕は一瞬で虜になってしまいました。

お店の雰囲気は、昔の香港映画に出てきそうな大衆中華飯店。地元の人の暮らしの中に根付いていて、店内は活気で溢れています。中華鍋とおたまが「カンカン！」と鳴り響き、大きな中華包丁で食材を刻む「トントントン」という音がリズムよく聞こえます。

ご夫婦二人で切り盛りされているのですが、特に地元の方に人気でお昼時ともなるとフル回転です。

さて、そこで何を食べるかと言えば、やきそばも絶品ですが、個人的に特にオススメしたいのは餃子。

注文が入ってから一つ一つ皮を器用にまるく広げてあんを包んでくれます。

ちょっと肉厚で大きめの餃子は、専用の鍋で特製の中華スープをそそぎ淹れ蒸し焼きに。

こんがりとついた焼き目、もっちもちの皮に仕上がります。

そして、たまらないのその皮に閉じ込められた芳醇な肉汁です。

ガブッと口に入れると、ギョーザから溢れるアツアツの肉汁。

もう、食べて幸せを実感しますね。

老舗ですが、もうすぐお店を閉めようかなという話があると聞き、寂しい気持ちでいっぱいですがそれまでに「食べ收め」と称して何度も食べに行こうと画策しています^。 (文：大石広土)



GUATEMALA



グアテマラは
こんなにいいところ。



グアテマラと聞くと、どのようなイメージありますか？

今回農園を見て回って改めて感じたのは、「グアテマラ」という国名ひとつでコーヒーを語ることのできないくらい、地域や農園によって全く異なる特徴があることです。特に印象的だったのは、首都に近い「アンティグア地区」です。街全体が世界遺産にも認定されています。ここでは、全く想像と違う農園の姿がありました。それまでに見たどこのコーヒー農園も、山奥の森にコーヒーが植えられていました。しかし、アンティグア地区では、キレイに舗装された道沿いの、長く続く塀の中にコーヒーノキがまっすぐに植えられていました。さらに、遺跡と農園が同じ場所にあるのです。「農園内に遺跡があるのか、遺跡の中に農園があるのか」と、農園と遺跡という妙な組み合わせに不思議な感覚になりました。このアンティグアという街は、標高1500mという高地にあるので、ここで美味しいコーヒーができるのです。※3つの大きな火山に囲まれた盆地なので、火山灰を含む恵まれた土壤や環境もその一因です。歴史的な街には、世界でも有数のコーヒー農園があったのです。

そして、グアテマラのコーヒーに共通することは、自分の農園のコーヒーに溢れんばかりの自信を持っていることです。ものづくりをする人にとっては当たり前のことかもしれません、この想いがとても強く感じることができました。

中米の買い物を終え、きやろっと焙煎した世界中の国のコーヒーを飲むと、明らかに今までとは違う感覚になっていることに気付きました。僕が感じた国の空気や農園の風景、あの生産者の顔、ピッカーの人たちと暮らしぶり。今でも一人一人の顔が思い出されます。一杯のコーヒーの重みや有り難さをより感じるようになりました。現在、コーヒーが生産されている国は、ほとんどが治安や政治の安定しない国々です。僕が行った2国も例外ではありません。しかし、確かにそこには現地の人の生活がありました。どんな状況であっても、丁寧にコーヒーを育てている方々の姿を目の当たりにして、僕自身も一日一日を大切に過ごそうと思うようになりました。

おっと、一番大切なコーヒの買付も忘れてはいけませんね！今年の年末から来年の年始にかけて、みなさまにはお届けできる予定となっておりますのでどうぞ楽しみにお待ちくださいね^ ^
(文：浅野大地)



内倉大輔の焙煎日記 vol.9

■ アイスコーヒーはお好きですか？

北海道も爽やかな風が気持ちよい季節となりました。これから季節はホットコーヒーだけでなく、アイスコーヒーも楽しめますね。

「アイスコーヒを自宅で淹れるのは、少し面倒な気がする…」というあなたも、これからご紹介する淹れ方を見ると意外と簡単でびっくりすると思います。何より、自宅で淹れたアイスコーヒーを一度口にすると、市販のアイスコーヒーは飲めないくらい、やみつきになりますよ。

早速ですが、ご自宅でも簡単にできる、おいしいアイスコーヒーの淹れ方をお教え致しますね。

▼ご自宅で簡単に 本格アイスコーヒーを作る方法 (2人前 / 出来上がり約300cc)

【1】約20gのコーヒー豆を使用して1カップ分(約150cc)のコーヒー液を抽出します。
(「きゃろっと式基本編」と同様に2倍濃いコーヒー液を作るということです)

↓ ↓ ↓

【2】1のコーヒー液に対して、すぐにたくさんの氷を入れてかき混ぜます。

「ちょっと濃いなあ～」という場合は、冷たい水を足して、好みの濃度にしましょう。これだけで完成です。簡単ですね。下記の分量の目安もご参考にしてください。

次に補足として、よく頂く質問をご紹介します。

① 分量の目安

作りたい量	抽出する濃い コーヒー液の量	豆使用量
2カップ	1カップ	20g
3カップ	1.5カップ	30g
4カップ	2カップ	40g

※出来上がりのコーヒー液が濃く感じるようでしたら、冷たいお水を足して、好みの濃度にしてください。

Q1 「氷の量はどの位入れればいいの？」

氷は、沢山入れて下さい。熱いコーヒー液に対して氷を入れますから、氷が溶けることによって、コーヒー液の濃度は薄くなってしまいます。ですが、コーヒーの温度が0°Cに近づくとそれ以上氷が溶けなりますから、すぐに召し上がる場合は、氷の量はなるべく沢山入れて頂いて構いません。【1】で2倍の濃度のコーヒー液を作るのは、溶ける分を計算しているためです。

Q2 「アイスコーヒーには専用のコーヒー豆が必要ですか？」

通常、アイスコーヒーには、深煎りのコーヒー豆を使用します。ですが、必ずしも深煎りの豆を使う必要はありません。中煎りや中深煎りの豆を使用してアイスコーヒー淹れると、それぞれの豆の特徴が出てとても面白です。例えば当店で取り扱っている「エチオピア イルガチエフェ G-1」という豆で淹れたアイスコーヒーは、フルーティーでアイスレモンティーやジュースのような味わいになります。

色々な豆で、試してみるのも面白いですね。冷たいアイスコーヒーで、暑い夏を乗り切りましょう。

Q3 「作り置きはできますか？」

もちろん、沢山作って冷蔵庫で保存しておくことができます。注意点としては、溶けなかった氷をすぐに取り出しておくことです。溶け残った氷を入れておくと、どんどんと薄いアイスコーヒーになってしまいます。作り置きのアイスコーヒーがあると、いつでも飲めて便利ですね！抽出後、2~3日中にはお召し上がりください。

(文：内倉大輔)