

お客様の声

先日、(7/17) 北海道旅行した際、函館までレンタカーで戻るとき、新幹線に間に合うかどうかの時間でしたがキャロットさんに寄ることができました。

どういってお店が興味深々で伺いました。
とても素敵な街並みに「素敵なカフェ」雰囲気が最高ですね！

接客もとても良く、内倉さんはいないようでしたが内倉さんの顔が見えるような雰囲気でした。

コーヒーを注文し、私はチーズケーキ、家内はかぼちゃのシフォンケーキを注文しましたが、とても美味しかったです。

自宅は神奈川県ですが、今は単身赴任で岩手に住んでおります。
7月の新豆3セットをその日の気分で楽しんでいます。

恵庭市に初めて行きましたが、住みやすそうに感じました。
拘りのある町で拘りがあり笑顔の絶えないカフェ、北海道の旅は久しぶりでしたが最後に「きゃろっと」さんに花を添えていただいた旅でした。

ありがとうございます。

岩手県 吹田さま



珈琲きゃろっとから

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りレター

2016年9月発行

WAKKO わっこ通信 秋号

Vol.11



わっこ編集長のさあやんです。北海道では少しずつ街路樹の色も変わり始め、秋の足音が聞こえていますが、いかがお過ごしですか? え? まだまだ暑い? そんな、あなたには今年の大ヒット商品! 写真のこれ! そう! お茶パック!? 実は、夏にフェイスブックで「お茶パックでスタッフのまかないコーヒー作ってるよ〜」という記事を書いたところ、「やり方を知りたい!」「どうい分量なんですか!？」と、思わぬ大反響が! ということで、こっそりコーヒー屋なのにお茶パックの販売をはじめたのです。「ええ! そんな方法知らなかった!」というあなた。安心して下さい。

やり方はとってもシンプル。挽いたコーヒーを約60g お茶パックやだしパックに詰めて、水1Lに8〜12時間程度常温で放置しておくだけ。コーヒーの銘柄は、深煎りにこだわらず、いろんな豆で試すと楽しいですね! 市販のパックだと、60gは入りにくいので、分けてもらってもOKですよ! まだまだ、残暑が厳しいわ〜というあなたは、ぜひお試しください。ちなみに、お茶パックは9月末までで販売終了の予定です!

コーヒー豆知識

きゃろっと的コーヒー抽出器具別飲み比べ

みなさんはいつものようにコーヒーを淹れていますか? コーヒーの品種や精製方法、焙煎方法も常に進化をしていますが、きゃろっとも淹れ方を日々研究・実験をしています。この結果、きゃろっとではネルフィルターを最もおすすめしており、実店舗「花カフェきゃろっと」でもネルドリッパーでコーヒーをご提供しております。

でも、実際にそれぞれの淹れ方で、飲み比べをしたことのある方は少ないのではないのでしょうか。今回は、この意外と知られていない淹れ方によるコーヒーの味の違いと特徴を、きゃろっと的にご紹介していきます! 淹れ方によって、コーヒーの感じ方もかなり変わってきますが、気分やシチュエーションによって淹れ方を変えて楽しむことができるのもコーヒーの魅力ですね。それでは一緒に好みの淹れ方を探していきましょう!!

「主な抽出器具」

ここでは、みなさんもよくご存じの代表的な抽出器具3種を下記の淹れ方で飲み比べていきます。次頁では味の特徴はもちろんですが、器具の使い易さやお役立ち情報もお伝えしていきますので、ご参考にしていただければとてもうれしいです^^



ネルフィルター

【用意するもの】
豆(中細挽き): 23g

【淹れ方】
①. きゃろっと式の淹れ方応用編に倣って、100mlの抽出液を淹れます。
②. に150mlの差し湯をします。



フレンチプレス

【用意するもの】
豆(中挽き): 15g

【淹れ方】
①. 90℃程度のお湯を完成量の半分(約175ml)までお湯を注ぎます。
②. 軽く揺すって馴染ませたら、残りのお湯(約175ml)を注ぎます。
③. 4分待ち、つまみをゆっくり下げます。



ペーパーフィルター

【用意するもの】
豆(中細挽き): 23g

【淹れ方】
①. きゃろっと式の淹れ方応用編に倣って、100mlの抽出液を淹れます。
②. ①に150mlの差し湯をします。

編集後記?

今年、きゃろっとが焙煎をはじめた節目を迎えた。この節目の年に、きゃろっとのスタート地点である「カフェ」の改装をすることにした。今回の店内改装と同時に、席数やカフェメニューも減らす予定である。決断までには、葛藤があった。しかし、改めてきゃろっとの「カフェ」としての存在意義や在り方に立ち返り、決断をした。この数年、メニューや席が増えるほど、有り難いことにお客様は増えてきた。お客様と顔を合わせる時間は減り、忙しく一日が過ぎた。たくさんのお喜びの顔をみることもできなくなった。けれど、忙しさのあまり、お客様の顔を見ることさえできない日は、これが、やりたいカフェの形なのかな」と、自問していた。

そんな中、近所の常連さんと「いつものコーヒー」を飲みながら、おしゃべりする時間。わざわざ遠くからくるべきのお客様がコーヒーを飲みに来てくれたとき。コーヒー教室で「わああ!」とコーヒーの奥深さに感激してくれられた瞬間。そんなときに出会った、いつも心が温かくなり、安心感があった。これこそが、私たちの目指すカフェの姿なんじゃないかと考えた。

きっと、このお客様たちは「きゃろっと」という替えない場所に足を運んでくれていて、自分たちで自負している。「おしゃべりできる可愛いカフェであればいい」訳ではなく、きゃろっとの人、味、空間に会いに来てくれていたんだと思う。その真ん中にあるのは、やっぱり「美味しいコーヒー」だ。

生産者の方が、たっくさんの愛情をかけて育て上げたスペシャルティコーヒー。そのコーヒーからはたくさんのおいしい香りがある。丁寧に育てられたものを食すること、コーヒーから見える海外、穏やかな時間を過ごすということ……。この「一杯の美味しいコーヒー」からのメッセージを伝えていくことが、きゃろっとのカフェとしての役割なんじゃないだろうか。席は減るけれど、お客様や地域のみなさんともっとコーヒーについて話せる時間や機会をつくりたい。メニューは減るけれど、美味しい一杯のために、もっともっと知識を掘り下げ、質を高めた。不安がないといえれば嘘になる。けれど、沢山の方からの応援や支えで10年を迎えることができた。これからは「きゃろっとじゃない」と、言っていただけのお客様の変わらぬ笑顔と豊かな日常のために、シンプルだけれどキラリと個性を光らせ続ける努力をしていきたい。(Savan)

きゃろっとの素顔やコーヒーの小話を更新中
facebook 珈琲きゃろっと で検索&いいね!してね!

早速ですが、今回はきゅろっでも人気の2銘柄をそれぞれの淹れ方で飲み比べていきたいと思ひます!まずは、酸味の浅煎り代表「イルガチェフェ」。この銘柄は苦味が少なく、柑橘系の酸味が特徴のコーヒーです。そして、バランスの良い中深煎り代表「グアヤマラ・グアヤボ農園」。苦みと酸味、甘みのバランスがよく一番人気のコーヒーです。これらの銘柄が、淹れ方によってどのような表情を見せてくれるのでしょうか^^

1

French press

【味の特徴】 酸味がまろやかに!特に浅煎りにオススメ!!

イルガチェフェ:最大の特徴でもあるシトリックなフレーバーがよく出ていますね。ペーパーに比べるとコクも感じます。
グアヤボ農園:こちらはラズベリーのような甘酸っぱさ。焙煎度が深めなのでビター感とコクも感じますね。



プレスコーヒーの最大の特徴は、なんといってもコーヒーオイルですね!カップにコーヒーを注ぐと、表面には旨みをたっぷり含んだコーヒーオイルが見えるかと思ひます。このオイルのおかげで、口に入れた瞬間に、まったりとしたコーヒーの味わいを感じることができます。そして管理がとても簡単で、間違った淹れ方をしなければ誰でも安定した味を出すことが可能です。実は私は、家ではもっぴらフレンチプレスでコーヒーを飲んでいます。「えっ!?いつでもネルドリップじゃないの??」なんて思ひ方もいらっしやるかと思ひますが、その時のシチュエーション

まったりとした味
コーヒーオイル
手軽
ランニングコスト
誰でも安定した味
きゅろっ的ドリット

冷めると雑味が出る
微粉で濁る
応用編ができない
金属臭
きゅろっ的ドリット

がいいですね。お湯の温度を下げるだけで雑味も減りますので、ぜひお試しください。



2

Paper filter

【味の特徴】 道具による違いも楽しめるドリッパーの基本!

イルガチェフェ:クリーンさがよく表れています。柑橘系のインパクトはありませんが、ゴクゴクと何杯も飲めてしまひそうですね。
グアヤボ農園:こちらでもクリーン。程よいビターさ感じ、ベリー系の酸味を感じることができます。飲みやすいコーヒーという印象です。



ペーパーフィルターの特徴は、何といってもさっぱりすっきりすることですね。プレスのようにオイルは出ませんが、透明できれいなカップが特徴です。もっとも普及した淹れ方ですので、ドリッパーの形状やフィルターの素材もたくさんあり、それぞれの特徴を楽しむことができますね。管理もとても楽なので、本格的にドリッパーを始める方にはお勧めです^^

また、ペーパーフィルターは今回試したV60以外にも、様々な種類の商品があります。V60やコーノのような、円すい形は、抽出のスピードによって味に変化が生まれ、コクがある味わいが特徴です。台形の三つ穴は、

さっぱりした味
クリーンさ
きゅろっ式抽出ができる
道具の選択肢が多い
どこでも手に入る
管理が楽
きゅろっ的ドリット

抽出スピードが速いので、雑味が出にくく、よりさっぱりとした味に。一つ穴は、抽出スピードが一定になるため、安定して抽出することができます。

注意点として、100均やホームセンターなどでも安価なものも販売していますが、この場合、紙や漂白剤の臭いがコーヒーの味に影響してしまう場合があります。ドリッパーのメーカーに合わせて、適切なものをお選びください。さらに見逃しがちなのが、ペーパーフィルター

コーヒーオイルが出にくい
紙の臭いがつく
道具選びに迷っちゃう
道具によっては、技術が必要
きゅろっ的ドリット

は空気中の臭気を吸ってしまひ性質があるため、保管場所によっては、コーヒーの味に悪影響を及ぼす場合があります。購入後はタッパーなどに入れて保管することをお勧めしますよ。

食いん坊大石の うまいもん 道中

「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、きゅろっの食いん坊といえは、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...

第四話

思えば遠く(ポーク)へ来たもんだ

元祖 黒しゃぶ 黒豚料理 あぢもり

今回は北海道から遠く離れた鹿児島県の名店の味をご紹介します。

前職で担当していた商品の中に「焼酎」があります。その蔵元を巡るため何度か九州へ伺いました。

北海道では肌寒い季節でも、鹿児島へ到着すると暑い!日本は南北に長い国なんだなあと思ひました。

さて、今回はその焼酎ではなく、鹿児島で食べた豚肉のお話。

北海道でも豚肉はよく食べますし、しゃぶしゃぶも一般的です。ただ、鹿児島で食べたこちらの豚のしゃぶしゃぶは驚きました。思わず「わっせかうまか!」と叫んだとか叫んでないとか...

あぢもりさんは「鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ」の発祥店で、とても人気のあるお店です。

まず、豚肉が美味しいのは言うまでもありません。

鹿児島黒豚の脂は全然しつこくなくて、赤身の部分も味わい豊か。文句なしです!

さらに驚いたのが、こちらのしゃぶしゃぶは味の付いたスープにお肉をくぐらせて、すき焼きのように「たまご」を付けて食べることです。

通常、しゃぶしゃぶは昆布だしが多いと思ひますが、そのだしには味を付けず、手元の取り皿でポン酢かゴマだれをつけて召し上がりますよね。

ですが、こちらのお店のだしは味のついた黄金色のスープで、例えるとそれはまるで上質なコンソメ。

この味付きスープに豚肉をくぐらせ、しゃぶしゃぶと箸を動かします。

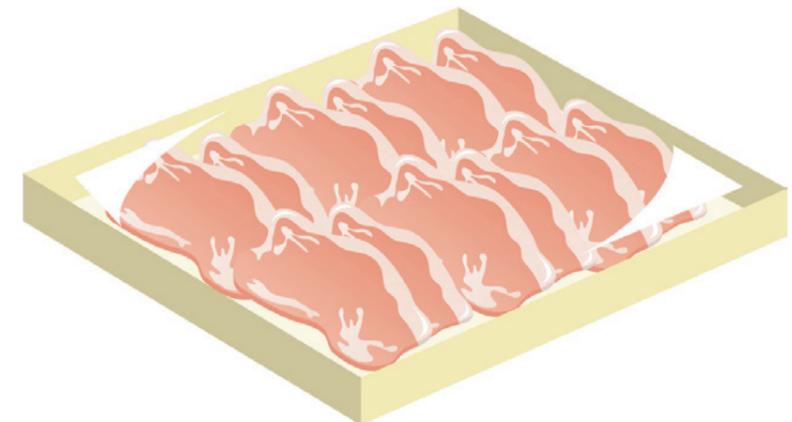
脂の旨みとスープが絡んだお肉を手元のたまごに付けて食べます。

驚きの連続ですが、これが美味い!

豚肉の旨味があっさりとしたスープをくぐること倍増!それをたまごが柔らかく包み込んでくれますよ。

九州へはなかなか行くことができませんが、素晴らしい味に思いを馳せています。

思い出すと、今すぐ飛ん(トン)でいきたい美味しさです^^。



3

Flannel filter

【味の特徴】 きゃろっと一押し!どんな焙煎度でも楽しめる究極の淹れ方!!

イルガチェフェ: 何といっても後味に黒糖のような甘さとまろやかさがよく表れています。みかんのような優しく明るい酸味を感じることができます。グアヤボ農園: 酸味と苦み、甘みのバランスが良く、ネルの特徴でもあるコクも感じます。後味には、心地良い甘みも。



きゃろっとの実店舗でも実際に使用しているネルフィルター。雑味がなく、コーヒーオイルのまろやかさも楽しめるのが特徴です。また、琥珀色の美しいカップも魅力的ですね。慣れてくると、ドリップの仕方やスピードで味の調節もできるようになるので、より好みの味に近づけることもできます。「一度、ネルの味に魅了されると、他の道具には戻れない!」そんな声をよく聞くほど、ネル独特のまろやかでクリーンなコーヒーは、感動ものです。温度による味の変化を楽しめるのも、ネルの特徴ですね。管理にひと手間必要で、珈琲ベテランさん向けなイメージがありますが、

コーヒーオイル
円やかでクリーン
琥珀色のカップ
ドリップのコントロール
きゃろっと式抽出ができる
きゃろっと的メリット

慣れてしまえば問題ありません。一度味わってしまうと忘れられない美味しい体験が、その面倒さを超越してしまいますよ^^ 管理のコツはたったの3つ、「①乾燥させないこと、②洗剤を使わない、③使わないときは冷凍」です。それでも面倒に感じてしまう方は、使うたびに冷凍することをお勧めします。使い終わったら流水で洗い流し、ジップロックなど口がしっかり閉まる袋に入れて冷凍庫へ。また使うときには煮沸するだけで、

手に入りにくい
管理にひと手間
慣れるまで安定しにくい
難しいんじゃないかというイメージ
きゃろっと的デメリット

使用することができます。どうですか?簡単でしょ^^ ペーパードリップよりまろやかに、プレスよりもやさしい味をぜひお楽しみください。



きゃろっとが勝手に

RANKING

きゃろっと的にランキング形式でもまとめてみました。

きゃろっとおすすめ度



ネルフィルター

きゃろっとが目指す味を再現できる



ペーパーフィルター

コーヒーオイルが出にくいのが唯一の難点。スタンダードな優れたもの!



フレンチプレス

誰でも安定した味が出せるのですが、どうしても微粉が気になる....

手入れ・管理の簡単さ



ペーパーフィルター

淹れ終わったら、まとめてゴミ箱へポイッ。



ネルフィルター

面倒なイメージがありますが、慣れてしまえば意外と簡単ですよ!



フレンチプレス

毎回きちんと洗うとなると、大変かも?

値段 (安い順)



ペーパーフィルター

ドリッパー+ペーパーで600円程から購入可能!!



ネルフィルター

きゃろっとでは780円から購入可能です^^ 交換は100回を目安に。



フレンチプレス

3,000~6,000円程ほど。初期投資のみなので、長い目で見るとお得??

内倉大輔の焙煎日記 vol.10

■スペシャルティコーヒーと品質評価

すっかり、日本でもお馴染みとなった「スペシャルティコーヒー」という言葉。この言葉からは切り離せない、「カップング」という品質評価方法についてお話ししていきます。

現在、一般流通している多くのレギュラーコーヒーは「メインストリームコーヒー」と呼ばれています。この品質評価では「コーヒーの味」は評価されません。コーヒー豆の「粒の大きさ」や「生産された標高」「欠点豆の数」など生産国ごとの独自の格付けによって決定されています。そのコーヒー豆が「おいしいか、おいしくないか？」ではなく、良くも悪くも「外見」だけで品質を判断しているということですね。

一方、スペシャルティコーヒーは、「味」で品質を判断します。ですが、味の評価では評価する人によって、好みが分かれてしまいますよね。誰もが好き勝手にコーヒーの品質を評価してしまったら、どのコーヒーが本当に品質の良いものなのかが分からなくなってしまいます。

そこで、考え出されたのが「カップング」というスペシャルティコーヒーの品質評価方法です。カップングという品質評価方法は、「同じ物差しでコーヒーの品質を判断する」ために考え出されました。「同じ物差し」というのがポイントです。

長さが15cmのボールペンがあったとします。「このボールペンの長さはどの位ですか？」と聞かれたとき、人によって答えは変わりますよね。「10cm位かな」という人もいれば「12cm位かな」なんていう人もいると思います。ですが、物差しを与えれば、だれが計っても「15cm」という答えが返ってきますね。

カップングの能力というのは「コーヒーの品質を計るための物差しを持つこと」と表現できます。カップングのスキルを習得した人は、そのコーヒー液に対して、誰が評価しても同じ結果になるということですね。

カップングでは、スコアシートに、コーヒーの味を構成する「酸味」や「フレーバー」「甘み」などの8項目に点数を付けていきます。いわゆる「味の通信簿」みたいなものです。この点数が、合計100点満点で80点以上のコーヒーが「スペシャルティコーヒー」となります。これらの項目は、カッパー（評価する人）の好みは考慮されません。同じ物差しを使った客観的で明確な評価です。

もちろん、品質の良いコーヒーを生産するためには、味・香りだけではなく、コーヒー豆をとりまく環境、生産の段階からお客さまに味わっていただくまで、全ての段階にこだわり、徹底管理する必要があります。

このように、従来の評価基準とは違い「そのコーヒーがどれだけおいしいのか？」「どのような風味の特徴があるのか？」というように「コーヒーの味や風味を”同じものさし”で評価することができる、基準を作りましょう」ということで、誕生したのが「スペシャルティコーヒー」という概念であり、「カップング」という品質評価方法なんですね。適正な評価をすることで、そのコーヒーの品質が数値化されます。これは、生産者と生豆商社とのコーヒーの価格決定の上でも重要なポイントとなるわけです。

(内倉大輔)

