

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

WAKKO わっこ通信❀冬号vol.4

2013年1月発行

今年もよろしくお願ひします

こんにちは♪ホッカイロとももひきが手放せない20代、さぁやんです。2013年がスタートしました! 昨年は、沢山のお客様にきゃろっとのコーヒーをご愛顧いただき本当に感謝しております。それもこれも、このわっこ通信を読みながらコーヒーを楽しんでくださるあなたのおかげです。さて、2013年の私の抱負はやはり「コツコツ!」です。2012年は変化の一年でした。アフリカで2012年を迎え、帰国後はきゃろっとで働きはじめ、そして結婚。一年前にはぜ〜んぶ想像もしていない出来事でした。ということで、今年は少し落ち着いて、今居る場所で自分の出来ることからコツコツと目標に向かって頑張りたいなと思っています。元々コツコツと頑張るのは苦手なので、苦手克服計画ですね。そして、あれもこれもとならず、シンプルに生活していきたいです^^ ということで今年もきゃろっとを、そしてこのわっこ通信もどうぞよろしくお願ひします★

自宅で楽しむあなたのコーヒータイムをもっと魅力的に・・・

☕ coffee Carrot

珈琲きゃろっと

花カフェきゃろっとから season.3

新メンバーの紹介だ! ☕

こちらのコーナーでは、珈琲きゃろっとの実店舗「花カフェきゃろっと」の様子をお伝えします。

きゃろっとで働く新しい仲間が増えました♪みんな元気に仕事をしています!! どうぞ、新しいスタッフもよろしくお願ひしま〜す。



浅野大地 (27歳)

業務: 焙煎、受注業務 趣味: 野球、ドライブ

私、さぁやんの夫であるダイチくんです。冒頭でも少し触れましたが、昨年わたしは結婚したので♪千葉県九十九里出身の彼は、結婚を機に脱サラして北海道のきゃろっとにやってきました。寒い寒いと言いながら、降り積もる雪を見て喜んでる次第であります。そんなダイチ君は現在、焙煎士ダイスケの下、焙煎に受注業務にと修行を積んでいます。初めてづくしの仕事に、苦勞することも多いようですが「今日もきゃろっとスピリット注入されたわ!」と、刺激を受けながら仕事をしている様子。一人前の焙煎士を目指して日々特訓中です。

業務: 出荷作業、接客 趣味: 食べること、料理

人生初めてのアルバイトが「きゃろっと」という青木さんです。アルバイト用ノートにびっしりメモを取り、ドキドキしながらも一生懸命に接客をする姿は、本当にフレッシュ!!!! 家で予習・復習(きゃろっとの)をして毎回出勤してきています。つつい可愛くてちょして(北海道弁でちょっかいをかけるの意)しまいたくなるのですが、フレッシュで一生懸命な彼女から学ぶこともいっぱいです。早く慣れるよう仕事を頑張りたいという彼女、成長が楽しみです^^



青木美希 (10代)



沼田あおい(30代)

業務：出荷作業、接客 趣味：テニス、登山
 1歳と3歳のお子さんをもつママさんスタッフの沼田さんです。実はきゅろっでコーヒー購入経験のある、元お客さんでもあります。久しぶりの仕事に「外の空気に触れて毎日が新鮮!」と元気にイキイキと働いています。元々コーヒーが大好きだった彼女ですが、ネルドリップを使ったコーヒーの淹れ方を教えると、「こんなに丁寧に淹れるの!」「こんなに美味しいの!」と大感激。教え甲斐があります。(笑)
 そして、秋田に住んだ経験のある沼田さんからおススメの「きりたんぼ鍋」をいただいたのですが、あまりの美味しさに私も大感激!コーヒーもきりたんぼも奥が深いですね〜

業務：出荷作業、接客 趣味：スポーツ、お菓子作り

小学校の頃からバスケットボールを続けている、スポーツ少女の林さんです。さすがバスケットボーラー!フットワークはなかなかのもんです。(ん?えらそう?)
 「実は、コーヒーはあんまり得意じゃないんです…」と言って、初回のアルバイトを迎えた彼女でしたが、「コーヒーを美味しいと思える日が来るなんて思っていなかった!」と今では笑顔でブラックできゅろっのコーヒーを飲んでいます。「そりゃ、きゅろっのコーヒーだからね!」と、偉そうな私は自他共に認める運動オンチです。幼稚園の先生の卵である彼女は子ども大好き!お子様連れで遊びに来てくださいね。



林 玲奈(10代)

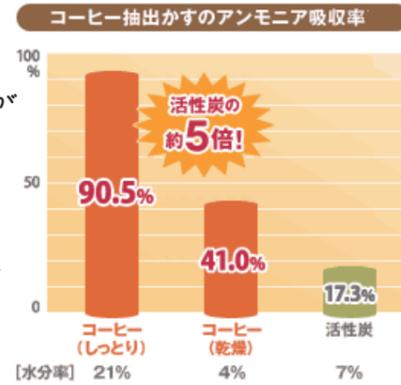


コーヒーかすの驚きの消臭力!?

コーヒーの抽出後のかすがなんだか「もったいない」ような…と思ったことはありませんか?私もそう思っていました…。でも、捨てるだけではもったいない!!なんと、この「コーヒーかす」は活性炭以上にアンモニアの脱臭効果が優れているんです!なぜコーヒーかすには脱臭効果があるのでしょうか?

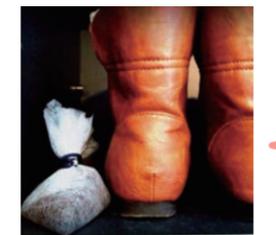
コーヒーかすは表面に小さな穴が沢山開いており、家庭用消臭剤に使われている活性炭とよく似た多孔質な構造になっています。これにより、コーヒーかすの表面積が増え、いやな臭いをキャッチし、吸収しています。また、コーヒーかすは酸性のため、アルカリ性であるアンモニアを中和させアンモニアの吸収率を高めています。

さらに、アンモニアはもともと水に溶けやすい性質があるため、コーヒーをいれた後の水分を含んだままの状態の方が、アルカリ性分を吸着、中和しやすいこともわかっており、このことがさらなる脱臭効果につながっていると考えられます。
 「乾燥させるのが面倒…」という方も、コーヒーをいれた後のぬれたままの状態を活用してみたいかかでしょうか?



コーヒーかすの活用方法

- ① 湿ったまま使う
 抽出後、冷めたコーヒーかすを水気をとってお皿などに入れて広げる。そのまま、冷蔵庫やトイレに。灰皿に入れば、火消しとしても使えます。
 ※カビが生えるので、1-2日で交換しましょう。
- ② 乾燥させて使う
 新聞等に広げて日光の当たるところで置いておくか、電子レンジで加熱して乾燥させる。小さな袋などに入れ下駄箱においたり、掃除機のゴミパックに入れて脱臭剤として使用できます。
 ※電子レンジでの乾燥方法⇒お皿に広げて500wで2分程度温めた後、軽くスプーンで混ぜて再び様子を見ながら2分くらい温める。これを2回くらい繰り返して乾燥したら完成。電子レンジの消臭もできて一石二鳥♪
 ※乾燥が不十分だとカビが生えて逆効果となる場合もあります



我が家の冷蔵庫と下駄箱にも
 コーヒー消臭剤が入っています★

(参考：UCC サイト <http://www.ucc.co.jp/>)

お客様の声

内倉様

今月届いたエチオピア イルガチエですが、この素晴らしい味と香りに具事ノックアウトされました。しばし、呆然とたたずんだあと我に返ったくらいです。
 コーヒーはもうコーヒーの域を超えていますね。芸術といってもいいくらいです。
 このような豆を届けて下さったキャロットの皆さんに感謝します。
 毎月それぞれに違う味を楽しませていただいておりますが、ある日喫茶店のコーヒーに文句をつけてしまいました。「こんなコーヒー飲めない」と。周りの人が不思議そうな顔をして「このコーヒーはおいしいよ。」と言うので「じゃあ今度本当においしいコーヒーを飲ませてあげる。」と言って前回のサンタマリアを持って行きました。
 味覚音痴の人であれば、夕飯の匂いもいるけれどみんなが「おいしい!」と言いました。
 「今まで飲んでたのは一体何だったんだ!」という人もいました。
 間違いなくキャロットさんのコーヒーはどこにも負けないコーヒーです。
 私が続けられる限りは頑張りますので、これからもよろしくお願いします。

東京都 Gさま

編集後記?

昨年末、自分にとって衝撃的なことが起きた。それは、東京で開催された「バリスタキャンプ」というものに参加したときだった。世界トップレベルのバリスタを講師と呼んで、三日間朝から晩までコーヒー、エスプレッソに向き合うというセミナーだ。正直いうと、今まではエスプレッソより、断然ドリップコーヒー派だった。しかし、日本のバリスタ選手権で二年連続優勝そして今年世界四位を獲得した鈴木樹さんの淹れたエスプレッソを飲んだ瞬間、全身に衝撃が走った。信じられないくらい美味しいエスプレッソだった。「新しい飲み物」と言っても過言ではない。そして、本物のバリスタの仕事を見た瞬間でもあった。
 世界各地で愛情一杯に育てられたコーヒー豆がきゅろっで丁寧に焙煎される。私はその豆を店舗に立って売り、豆からコーヒーという液体を作るのが仕事。コーヒーリレーの最終走者だ。私が転べば、大切に育てられたコーヒーを台無しにしてしまうのだ。
 バリスタキャンプから帰ってきてからは、以前よりコーヒーに真剣に向き合うようになった。毎日ひたすらエスプレッソを抽出していくと、コーヒーがいかに繊細であるかを痛感させられた。しかし、繊細だからこそ面白いとも思うようになった。
 コーヒーリレーの輝かしいゴールには、「美味しい!」があり、「笑顔」があり、ときには「感動」があるのだろう。私が受けたあの「衝撃」も、間違いなく輝かしいゴールの一つであった。私にもそんなゴールが演出できるように、今年も笑顔で頑張ろう。

(sayan)



内倉大輔の焙煎日記 vol.4



コーヒーの適正価格

コーヒーの適正価格というのはどの位でしょう。これは購入するお客様によって価値観が違ふと思いますがスペシャルティコーヒーに限って言えば、ある程度の適正価格というものがあると僕は考えています。

当店のお客様の中には業務用で月間30kg以上のコーヒー豆をご利用頂くお客様もいらっしゃいます。ですが、コーヒー豆の価格は、それほどのお値引は致しておりません。

もちろん、品質の良いものを低価格で、というのが実現できればそれは素晴らしいことだと思います。ですが、当店では「生産者が丹精込めて栽培したコーヒーを、適正価格で」という強い思いです。

先日、コーヒー業界で生産者と関わりの深い方とお話しする機会がありました。その方は、日本のみならず世界のスペシャルティコーヒーの立役者と言って良いほどの人物です。

※ちなみにコーヒー屋さんではございません。



コーヒーの木の前で笑顔の生産者の方とカフェ店長
ルワンダで

その方はこんな風におっしゃっていました。

「日本のロースター（コーヒー屋）は、販売価格が安すぎる」と。これを聞いたとき僕もピンとききました。自分も同じように考えていたからです。現状、日本は他のスペシャルティコーヒー先進国に比べると、僕たちロースターから消費者への提供価格が安すぎるという側面があります。これは「店がもっと利益を取らなければならない」ということではありません。

販売価格が安くなるということは、ある程度の利益を確保するために、ロースターは生豆の仕入れ価格を抑えなければなりません。ですがこれには大きな問題があります。

生産者との交渉の中で、他国のバイヤーが「品質の良い豆だったら、それに見合った価格で買いますよ」と交渉している中で、日本だけが「良いものでも安く売って下さい」という事態になってしまうのです。これでは、生産者と日本のバイヤーとの関係が悪化する恐れがありますし、長期的なリレーションシップを築いていくのは難しいですよ。

当然、生産者の方は、自分たちが一生懸命育てたコーヒー豆に対して、適正な価格提示をしてきたバイヤーと取引する可能性は高くなります。そうすると、日本に高品質な豆を輸入することが極めて難しくなってしまいます。

つまり、日本で美味しいコーヒーを飲むことができなくなってしまうんですね。

生産者から僕たちロースター。そしてお客様へ。

目先のことを考えると、出来る限りコストを下げて安く販売するという手法もあるでしょう。ですが、この流れの中で「適正な価格で販売する」ということは、とても大事な要素だと僕は考えています。

(文・内倉大輔)

きゃろっとヒストリー

きゃろっとがカフェを始めて10周年となります。

きゃろっとの名前の由来は創刊号で紹介しましたが、10周年を記念して、現在のきゃろっとが至るまでの10年+αをもう少し詳しく綴ります。

2002年に花のステーションとして「花カフェきゃろっと」がオープン。ここで美味しいコーヒーを出すために、まずは良い焙煎機を探し求める店長・真裕美。良い焙煎機に巡り合うことは出来るのか？

長野のおっちゃんが作るすごい焙煎機

いざ焙煎機を探し始めてみると、国内外に沢山のメーカーの焙煎機があることに驚く。う～ん。美味しく、特徴のある味を出せる焙煎機はどれなんだろう。そんな悩める彼女を救ったのが「井上製作所の焙煎機」であった。どうやら、こだわりの職人さんが作っている焙煎機らしい。「よく分かんないし、とりあえず電話してみるか。」

真裕美「あのお～焙煎機についてお聞きしたいんですけどお…井上さんの焙煎機と他のとは何がどんな風に違うんでしょうか…？」

井上さん「ん？他の焙煎機？他の焙煎機は知らないけどヨォ、とりあえず俺の焙煎機で焼いた珈琲を飲んでみるか～？うまいぜえ」さらに、他にも井上製作所の焙煎機を使っているコーヒー屋さんを紹介してもらった。

数日後、井上製作所の焙煎機で焼かれたそれぞれのコーヒー豆が送られてきた。その豆をドリップをすると、なんとも言えない良い香りが部屋中に広がった。そして、そのコーヒーを口にしてまゆみは決心した。「これだ！ここの焙煎機を買おう！」他の焙煎機で焼かれたコーヒーも何件も取り寄せていたが、今回は「なんか違う」と瞬時に思った。井上製作所の焙煎機で焼いた豆はそれぞれの特徴があり、どのコーヒーもコクと深みがある感じられた。今思えば、「なんか違う」程度で大きな買い物をしたものだと、楽家ぶりに苦笑いしてしまうほどだが、井上さんとの出会いは今後のきゃろっとに大きな影響を与えることとなる。

雪が高く降り積もる頃、長野から1kg直火式焙煎機がきゃろっとにやってきた。社長である井上さんも駆けつけてくれた。技術屋さんなので、どんなに頑固で気難しい人が来るのかと、緊張していた真裕美だったが、井上さんは笑顔が素敵な親しみやすい長野弁を話すおっちゃんだった。しかし、井上さんのスゴさを真裕美はすぐに実感する。

2日間、直接井上さんから焙煎の指導を受けた。

真裕美「井上さん、とくかく美味しいコーヒーを焼きたいの」井上さんはニカッと笑うと、嬉しそうに説明をはじめた。話を聞けば聞くほど、井上さんの作った焙煎機が緻密に効率よく作られていることが、機械に詳しくない真裕美にも感じ取ることができた。そして、1つ質問すれば10の答えが返ってくるくらい、井上さんの知識量は計り知れないものだった。真裕美もメモを取りながら、教えてくれることを一字一句聞き漏らすことの無いよう、必死になった。

当時、真裕美はカフェを始めて3年になり、コーヒー好き歴も30年を越えていたが、井上さんから聞くことは知らないことばかりだった。コーヒーがあんなに好きだったのに、焙煎のことはもちろん、コーヒーのことも何も知らないのだと気が付いた。「同じ豆でも、焼き具合でこんなに違う味になるんだ！」教えてもらいながら焼いたコーヒーは、すでに今までカフェで出していたコーヒーとは比べ物にならないくらい美味しかった。50歳を目前に新たなコーヒー人生のスタートだった。

井上さんが帰ったあとも、試行錯誤は続いた。焙煎の練習以外にも、自家焙煎店としてオープンするには重要なことがあった。豆選びである。様々な豆を取り寄せ、テストローストを行い、カップテイ스팅を行った。おかげで、胃腸薬は手放せないアイテムとなってしまったが、大好きなコーヒーを一日何倍も飲むことは真裕美にとっては最高の幸せであった。また、コーヒーの奥深い世界と、焙煎の面白さにすっかり魅了されてしまった。

2005年の春、花カフェきゃろっとはリニューアルオープンした。18種類のストレートコーヒーと6種類のブレンド。そして、隣には井上製作所の焙煎機。堂々の自家焙煎珈琲店としてのオープンだった。