

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 秋号

2013年9月発行
vol.5

真夏日迎えずに秋かなあ〜

こんにちわ〜♪夏でも冷たいものを食べるとすぐにお腹を壊していた、編集長さあやんです。全国的には「猛暑猛暑」と本当に暑い夏だったようですね。こちら北海道恵庭市では、この夏1回でも30℃に達したかなあ〜? というような夏でした。(一応調べたら2回真夏日がありました!) それでも厨房で暑い暑いと騒いでいると、本州からいらしたお客様に「こんなに涼しいのに!？」とつっこまれてしまいました。最近では、すっかり秋の薫りがしはじめています。コーヒーの美味しい季節がやってきますね。

さてさて、夏にはたくさんのお客様が全道、全国から遊びに来てくださいました!「ネットで買ってま〜す!」と話してくれる方もたくさん!遠い所から足を運んでくださって嬉しい限りです^^「通信、楽しみにしていますよ〜」なんて言われちゃったりもして、益々有頂天です。(笑) そんな有頂天のさあやんより今回も盛りだくさんのわっこ通信をお届けしま〜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・・・

offee Carrot

珈琲きゃろっと

花カフェきゃろっとから season.4

テイステイングをしてみよう! 

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。

花カフェきゃろっとには、毎月の新銘柄を自由にテイステイングが出来ないようにしてあります。多くのお客様は「分からないから〜」と、あまり乗り気ではない様子。(私の押しが強すぎる!?)です。が!!!!絶対試して欲しい理由があるんです!(やっぱり押し売り気味?)

- 理由は①お客様ご自身の好み分かる
②お客様に最適なコーヒーを提案できる
③コーヒーの味をより知ることが出来るようになり、コーヒーをもっと楽しめるようになる

①,②は特に初めて来ていただいたお客様にとってとても重要。好みを伺うと「酸味は苦手です」というお客様がほとんどですが、味見をしてみると「これがコーヒーの酸?」とおっしゃるお客様もたくさん!そうなんです!コーヒーにとって酸は美味しさの重要な要素。果物もワインもジャムも全く酸がないとちょっとぼけた味がしてしまいます。コーヒーも同じで、全く酸が無いと甘さやフレーバー、余韻がボケて、美味しいコーヒーにはなりません。コーヒーも農産物。「良質な酸」は美味しいコーヒーにとって欠かせません。ですから、日本人が思い浮かべる古い豆や失敗焙煎による「悪い酸」のイメージを変えるべく、やっぱりテイステイングをしてもらいたいなあ〜と思うのです。

そして③ですが、コーヒーの品質を評価するには通常「カップング」という方法を用います。きゃろっとでも、新しい豆を仕入れるときなどに行う重要なカップング。簡単に言うとそのコーヒーがどのくらい美味しく、どんな個性を持っているの?と調べるのがカップングですが、出来るようになるとグンとコーヒーの世界が広がります。お客様には「美味しい〜」と言って飲んでいただくだけで十分なのですが、ベリー系のフレーバーがする!こっちはチョコみたい!そんな風に飲めたら、新たな楽しさが生まれると思いませんか?ということで、カップング風にコーヒーを簡単に飲み比べられるようにしたのがテイステイングなんです。毎月色々な特徴を持つコーヒーを飲み比べると、どんどん味が分かるようになります。深煎りだけ!と話していらしたお客様も、いつのまにかコーヒーの色々な魅力に惹かれ、「幅が広がった」と言ってくださるお客様も。様々な願いが込められているテイステイングなので、店舗に足を運ぶ機会がありましたら、ぜひ挑戦してみてくださいね^^





3.11 ガーデンチャリティ報告

東日本大震災で被災した地域にイキイキとした花風景をよみがえらすため、2011年3月20日に被災地復興支援の任意団体「3.11 ガーデンチャリティ」は設立されました。これは、ガーデニング情報誌『BISES (ビズ)』編集長である八木波奈子さんの発案で、親交のあった淡路『奇跡の星の植物館』プロデューサー辻本智子さんと『きゃろっと』実店舗オーナーである内倉真裕美（ブレインズ代表）の3名で企画されました。

「風にそよぐ一輪の花が、被災した人々の悲しみと絶望の淵にある心を、少しでも癒すことができないだろうか。」そう願う3人の呼びかけに、「花と緑の力」を信じて多くの人が協力してくれました。

きゃろっとでは、ガーデンチャリティブレンドの売り上げ一部、実店舗にある麻袋やチャリティグッズなどの売り上げ全額と募金箱に集まった支援金を、3.11 ガーデンチャリティに収めさせていただきました。皆様のご協力で沢山の支援金が集まり、ガレキの地だった被災地に「奇跡の花風景」が出現しました。今回、ご協力くださいました皆様に感謝を申し上げますと共に、支援金総額の報告及び3.11 ガーデンチャリティの活動を簡単に紹介させていただきます。

支援金総額 ¥250,639 (2013年8月まで)
全額3.11 ガーデンチャリティに収めさせていただきました

3.11 ガーデンチャリティ プロジェクト

- ①被災地への植樹支援プロジェクト
- ②宮城県石巻・瀬上邸ガーデン再生プロジェクト
- ③岩手県陸前高田・奇跡の丘プロジェクト



①NPO「ドンクリの会」「ニコルの森財団」など5団体協働の支援活動『緑の国のプロジェクト』を全面的に協力し、植樹支援を行っている。東北の山に入り、どんぐりを拾い、苗木育成をしている。里山の復活のため、現在も活動は続いている。

②津波の被害が大きかった、宮城県石巻。亡くなった方への鎮魂と地域の人々の心の慰めの地となることを期待し、多くのボランティアの協力によって庭を再生させた。12年5月には地域の人が集まり、オープンガーデンのイベントを行った。

③11軒の家が津波により流され、ガレキの地となった陸前高田2500坪の斜面。「心安らぐ花風景を」という地域の方やプロジェクトメンバーの熱意により、2000名以上の一般ボランティアが協力してくれ、「奇跡の丘～メドウガーデン」が誕生した。写真はプロジェクトメンバーと中心となって活動した土地主の吉田さん

詳しくはビズHP <http://www.bises.co.jp/charity/>
「花カフェきゃろっと」ガーデニングと珈琲焙煎の日々 http://blog.goo.ne.jp/carrot88_2007
(カテゴリ 3.11 ガーデンチャリティより)

今後もきゃろっとでは、3.11 ガーデンチャリティを通じて被災地支援を引き続き行っていきます。被災された皆様に、一日でも早く日常の暮らしが戻りますよう、心より願っております。



オレンジピールチョコレートの
ようなオシャレなアイスコーヒー



Recipe.1 オレンジアイスコーヒー

コーヒーのチョコレートのようなフレーバーとオレンジが合わさって、オレンジピールチョコレートのような風味がする上品なドリンク。飲んだ瞬間の驚きを是非体験してみてください。チョコレートを感じたいなら、アイスコーヒーブレンドや深煎り、ブラジルの豆がグッド。浅煎りのエチオピアやタンザニアなどを使用するとオレンジの酸とコーヒーの酸がマッチして、より爽やかになります。見た目も美しいのでおもてなしドリンクとしても◎

- | | |
|--|---|
| <p>■材料 (2人前) ・コーヒー豆 20g ・氷 ・オレンジジュース 100cc</p> | <p>■作り方 ①コーヒーを130cc抽出する ②抽出したコーヒーに氷を入れ、氷が溶けなくなるまで冷やす ③氷入りのグラスにジュースを注ぐ ④抽出したコーヒーをオレンジジュースの上からそっと注ぐ 完成！お好みでハチミツやガムシロップを足してね</p> |
|--|---|

※今回はアイスコーヒーブレンドを使用

お客様の声

私はコーヒーが大好きで、朝お弁当を作りながら一杯...
今日も頑張るぞという気持ちになれます。
そして、仕事から帰宅し家事が一段落して一杯...幸せな一時です。
キャロットのコーヒー豆に出会ってからは職場にも持ち参しお弁当の後に...
嫌なことも癒れもどこえやら、今まで購入したなかで一番のお気に入りです。
美味しいコーヒー豆に出会えて very happy です。
今後よろしく
お願いいたします。



大浜府 U様

- STEP UP** オレンジジュースを生のおレンジを絞って作ると、より風味がアップ!
- POINT** コーヒーをジュースに注ぐときは、氷の上から静かに注ぐと、キレイな層になるよ

編集後記?
「ネットでコーヒー買ったらさあやんの顔出てきて驚いた」と懐かしい友人からメールが届いた。私が入っていたわけではない。たまたま買ったコーヒーと一緒に届いた通信の写真を見て驚いたのだろう。世間は狭いものである。文章とあまり縁のない生活をしていた私が、このわっこ通信が意外と色々なきっかけを生んでいることに驚いている。昨年はわっこを読んでいるご近所のお客様から、恐れ多くも市民文藝の執筆を依頼された。それがまたきっかけで現在は地元新聞のコラムを頼まれ、書かせていただいている。なんか、自慢話みたいになってきたので、そろそろ終わりにしよう。なんとかが起こって面白い。ということがあるかな。
(Sayan)



内倉大輔の焙煎日記 vol.5



冷凍保存と結露

コーヒー豆の保存方法としては「常温」「冷蔵」「冷凍」がありますが、結局のところ「どの保存方法が一番良いの？」という方もいるかと思えます。とくにまだ残暑で気温の高い季節ですので、本日は豆の保存方法について少し掘り下げてみましょう。

まず、長期保存は「常温 < 冷蔵 < 冷凍」という風に冷凍保存が最も長く鮮度を保持することができます。風味も落ちることなく、長期間の保存が可能です。ただ、冷凍、冷蔵保存にはデメリットもあります。最も大きな問題は、結露です。「寒い日に外から温かい部屋に入るとメガネが曇った」これも結露のひとつですね。

結露はどのようにして発生するのでしょうか。ここで一旦、中学生の理科の時間のおさらいです。「飽和水蒸気量」という言葉がありましたね。水蒸気は、目に見えませんが（当たり前ですが念のため）。水蒸気として空気中に入ることができる水分の量には制限があり、この限界量を「飽和水蒸気量」といいます。飽和水蒸気量は気温が下がるにつれてどんどん減っていきます。つまり、温かい部屋では、沢山の水蒸気を含むことができますが、寒い部屋では、余り多くの水蒸気を含むことはできないということです。では、空気がどんどん冷えて、飽和水蒸気量を越えてしまうと、余った水蒸気はどうなるのでしょうか。余った水蒸気は、空気中に存在することができないため、水滴となって、あなたの目の前に現れます。

メガネが曇るのも同じ理由です。寒い日に冷たくなったメガネのレンズの状態、急に温かい部屋に入ると、レンズの周りの空気は冷たいため、容量をオーバーした分の水蒸気が水滴となってメガネを曇らせます。これが結露です。

コーヒー豆を冷蔵、冷凍した際にも結露に注意しなければなりません。特に冷凍保存の場合は、冷凍庫と外気との温度差が激しいため、夏場などの湿度の高い環境ですと、すぐに豆の表面に結露が出始めます。僕は、冷凍保存の注意点として「使う分の豆を冷凍庫から出したら直ぐに戻す」と説明していますが、結露を防ぐのが理由です。一旦結露が発生した豆は、表面の水滴によって、急激に鮮度が劣化してしまいます。通常、結露は、今までの説明のように冷たい物体→温かい外気に触れたときに起こり易

くなります。ですが、湿度が高いときに「密閉された」コーヒー容器などを冷凍保存した際は、温かい環境→冷たい環境への移動による「内部結露」という現象も起きることがあります。

例えば気温が30℃で、湿度が50%のときには空気中に約「15g」の水蒸気を含むことができるとします。この状態でコーヒー豆を密閉容器に入れました。次に、この容器を-5℃の冷凍庫に移します。気温が-5℃の環境での飽和水蒸気量は「3g」だったとします。上記の場合、密閉容器内には「15g」の水蒸気が入っていますが、冷凍庫の環境では「3g」しか空気中に存在することができません。そのため差引「12g」の水蒸気は逃げ場がなくなり、水滴となって密閉容器の内部で結露します。※上記は実数値ではありません

内部結露はそこまで神経質になる必要はありませんが、夏場などのかなり湿度の高い状態から冷凍庫に入れると発生する場合があります。冷凍保存もコーヒー豆の保存方法としては有効ですが、このようなデメリットもあるということですね。

内部結露を防止する方法としては、一旦、密閉容器を空けた状態で、1分程度冷凍庫に入れます。そうすることで、容器内の空気が冷凍庫内の空気と同じ温度になります。その後、密閉してそのまま冷凍庫に入れば、内部結露は防ぐことができます。あとは、毎回使用する分だけの豆を取り出したら、すぐに冷凍庫に戻すということを徹底すれば、長期間美味しいコーヒーを楽しむことができると思います。上記のように、しっかりと管理できる場合は冷凍の保存は最もオススメです。

ただ、単純に「冷凍保存が一番いいから、冷凍で保存して下さい」と全てのお客様にお伝えしてしまうと、上記のようなリスクによって、かえって豆の鮮度劣化を早めてしまうことになりかねません。

ですから、当店では「1か月以内に消費できるのであれば、常温保存で」（挽いた状態であれば1,2週間程度）というのを基本としています。召し上がるお客様の環境に左右されにくく、最もリスクが少ないためです。

ご自身のスタイルに合った保存方法を見つけて、美味しいコーヒータイムをお過ごしくださいね。

(内倉大輔)



History of Carrot Story 4

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。

井上製作所の焙煎機を使って、2005年より内倉家の母である「花カフェきゃろっと」で自家焙煎コーヒーを売り始めることに。しかし、次々と新しい展開が!?

自家焙煎コーヒー店の行き先は？

2005年自家焙煎のコーヒーを売り始めると瞬間に、お店にお客さんがイッパイ!……には、ならなかった。もともと、花のステーションとして始めたカフェ。「団子より花♪」のガーデニング好きの奥さまが集まる店として定着していたので、コーヒーの店として認識されるまでには少々時間がかかった。当時は、内倉家の長男である新五が店長をしていた（オーナーは母である真裕美）。メニューには20種類以上の豆があったが、あまりにお客さんがまばらだったので、注文が入ると「今から焙煎するので20分くらい待っててください〜」と、そんな調子。それでも、少しずつではあるが地元のコーヒー好きが新鮮な豆を求めて店に足を運んでくれるようになった。嬉しいことに、その頃からずっときゃろっとの珈琲を飲んでくださる常連さんもいらっしゃる。ゆる〜い空気の流れるコーヒー店ではあったが、自信をもって美味しいコーヒーをお客様に提供できて、その上自分も美味しいコーヒーが飲めるということで、オーナーの真裕美は満足していた。

しかし、自家焙煎コーヒー店を始めて2年になる2006年終わり。真裕美には心配事が浮上した。それは、店長である新五がきゃろっとを辞めるということだ。ミュージシャンである彼は、音楽活動の傍らきゃろっとで仕事をしていた。自給自足の生活をしながら、音楽活動をするという彼の昔からの夢を実現するために、地元、恵庭を出ることになったのだ。そして、もう一つ心配ごとがあった。会社勤めをしていた次男の大輔が、仕事を辞めてきゃろっとで働きたいと言い始めたのだ。確かに、最近週末になっては帰ってきて焙煎の勉強をしていたな。と真裕美は思い返す。

客観的に見れば、丁度いいタイミングとしか思えないのだが、その頃大輔はすでに結婚もして、

妻なつみのお腹には赤ちゃんがいたのだ。「とてもとても家族3人を養えるほど、このゆる〜いコーヒー店で売り上げを出すことなんて出来ない。」と考えていた真裕美は、喜んで賛成は出来なかった。しかし、心配をよそに、大輔はその後も焙煎勉強を続け、気付いたら会社も辞め、インターネット通販サイトの大手を活用して売り始めてしまったのだ。

一体なぜ彼は、いきなりコーヒーを始めようと思ったのか。「うちで焙煎したコーヒーを飲んで、初めてコーヒーが美味しい! 甘い! と感激したんだ。それで、美味しいのに色々な人に飲んでもらわないともったいない。そう思ってネット販売を決意したんだよ」と大輔。

2007年春、インターネット販売店「珈琲きゃろっと」がスタートした。売り始めると思ったより順調に売れはじめた。「意外とうまくいんじゃないのか!？」当初はそう思った。しかし、順風満帆ではなかった。当時利用していた通販サイトでは、安さを求める顧客がほとんどだった。美味しさを伝えるためにインターネットでの販売を始めたはずが、安くキャンペーンをしなければ豆は売れない。「品質もよく、美味しいコーヒーなのに、なんで安く売らなければならないんだ・・・」不満は募ったが、それに対抗出来るような理論も無かった。結局、利益も出ず、リピーターも居なかった。お客様からの評価レビューも「美味しい」「美味しくない」ではなく、配達や梱包、値段のことが多く、自分の伝えたい思いと顧客の求めるもののギャップに戸惑った。

「勉強しなおしたほうが良い」厳しい現実を痛感させられた。お腹が日に日に大きくなる妻を見ると気持ちは焦ったが、キャンペーン漬けの日々のために会社を辞めたはずではなかった。イチからやり直すことを決意した。

次号へつづく