

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

2014年10月発行
わっこ通信✿秋号vol.6

肉を焙煎・・・?



左の写真が社長愛用の燻製マシン。
煙突とか温度計とかついてます……。

1年ぶりの登場!わっこ通信編集長さぁやんです^^ 最近ハマっている事とかありますか?私は、カイロプラクティック通いにはハマっていますが(ハマっているというか、もうやめられない!)うちの社長である焙煎士大輔は長いこと焙煎にはハマっています。(ハマっているというか、仕事!)更に焙煎が好きすぎて、熱を通すことにはハマってしまったのか、かれこれ2年くらい肉を焙煎!ではなく、燻製することにはハマっています。最初は小型のシンプルな燻製マシンだったのですが、いつの間にか改造に改造を重ねて…なんかすごいことになっています。何を狙っているんでしょうかね?私としては美味しい燻製ものが食べれて嬉しい限りなんですが^^

☕offee Carrot

自宅で楽しむあなたの珈琲タイムをもっと魅力的に

花カフェきゃろっとから season.5

新スタッフの紹介です ☺



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。

昨年より、きゃろっとで働く仲間が増えております!すでにハガキやメール、店舗でご存知の方もいらっしゃるかもしれませんが^^相変わらずアットホームな感じでみんな仲良く仕事していますよ～



大石 広土 (33歳)

業務:お客さま対応、ミニわっこ担当 趣味:愛娘と遊ぶこと
大輔社長の高校からも友人である大石くん。きゃろっとで働く前まで某百貨店の最前線でバリバリ働いていましたが、脱サラして恵庭のきゃろっとにやってきました。そんな大石くんの好きな事は、なんといっても愛娘と遊ぶこと。彼のパソコンのデスクトップにはかわいい写真が出てくるんですよ。(あんまりかわいくて、こっちまで顔がゆるんできます^^) 大石くんがきゃろっとに加わったことで、焙煎工房が以前にも増して活気づいてきました!!

業務:出荷作業、接客 趣味:手芸、ステンドグラス、ガーデニング

川瀬さんの前職は紅茶屋さん!コーヒー屋をやっていると、紅茶はなんとなくライバル視してしまうのですが(私だけ!?)、どちらも気分によって楽しむ!っていうのもありだなあと川瀬さんから学びました♪そして、川瀬さんの並んでいる趣味からは想像がつかなかったのですが、実は彼女、サッカー観戦も趣味なんです。ファンクラブに入って応援するほどなんですよー!!聞いたときは「え!?ルール知ってるんですか!」と言ってしまっごめんなさい。そんな私に今度ルール教えてください。



川瀬 未来 (30代)





砂田 晴 (30代)

業務：出荷作業、接客 趣味：クラリネット演奏
小学生と幼稚園児、2人のママである砂田さんです!きゅろっとのスタッフになる前からきゅろっとの珈琲を飲んでくれていました。(わっこ通信も読んでいたと言ってくれてニヤリのさぁやん) 学生の頃からやっていたクラリネットを今でもお友達と演奏したりするんだそうです。小さなお子さんが居るのに、そんな趣味があるなんてステキ~!!「それしか出来ないんです～」と話す、砂田さん。でも、ずっと続けてきたことがあるってすごいですよね~いつか、アンサンブルとコーヒーの企画しちゃいますか?

業務：出荷作業、接客 趣味：お菓子、パン作り、旅行
社長に続く職人肌!?ともっはらの噂の山内さんです。元パン屋さんの彼女ですが、パンだけではなく、お菓子作りも得意!!その彼女の作るお菓子はとっても美しくって、おいしいんです。「山内さんがきゅろっとに入ってから太った気がする。」と、口を合わせて女性スタッフは嘆いておりますが、その真相は定かではありません。でも、美味しいもので太るなら悪くないかも~山内さんの可愛いお菓子たちがカフェに並ぶ日もそう遠くはないかもしれませんね ^^



山内みりな (20代)



HR700 (0歳)

業務：焙煎 特技：コーヒー豆と自分の周りを温めること
きゅろっとの大型新人HR700君です。真っ赤なボディがチャームポイントの彼は、美味しいコーヒーを焼くために長野県からやってきてくれました。寡黙な大男なんですが、繊細な仕事をしてくれるんです。うちの焙煎士たちと熱量やら排気やらと難しい話をいつもしているようですが、私にはなんのことやら。意外とオシャレにこだわっているらしく、いつも胸につえているエンブレムは3Dプリンターで作った特注品なんだと自慢げに話してくれました。うちの、可愛い新人をよろしくお願いします。



コーヒーカップ考察!!

みなさんはどんなカップでコーヒーを楽しんでいますか?さぁやんの夫のダイイチです。僕もよく喫茶店やカフェに行きますが、それぞれのお店には様々な個性的なカップがありますよね。今回はそのカップに注目します!僕はきゅろっとで勤め始めて、コーヒーカップの奥深さを感じました(もしかしたらコーヒーの焙煎と同じくらい深いかも?)。同じコーヒーでもカップの違いで味わいが変わる気がするんです。特に特別なコーヒーは特別なカップで飲むと、また格別の味がするんですよ。今では記念日を言い訳にカップを少しずつ集めています。(笑) 当店の実店舗にもたくさんのカップが並んでいます。お客さまの提供用と販売用を含めてその数150客以上!きゅろっとの店長が選び抜いたカップたちですので、見ていただけでも楽しめますよ! また、よりコーヒーを美味しく飲んで頂くために、数あるカップの中からお客様の雰囲気やご注文いただいたコーヒーに合わせてスタッフが選びし、提供しているんですよ^^皆さんも気分によってカップを変えてみてはいかがでしょうか??



考察1. コーヒーカップとティーカップとは何が違うの?



ティーカップ

紅茶はコーヒーとは違い、熱いお湯で淹れる方がおいしいと言われています。なので、紅茶は飲む直前でもとても熱い状態になっていることが多いですね(コーヒーは飲む直前に少しぬるめの70~60度くらいが最もおいしく感じる温度です)。ティーカップがコーヒーカップより口が広くできているのは、このアツアツの紅茶を少しでも早く冷ますためなんです。コーヒーもそうですが、紅茶はその香りを楽しむ飲み物でもあるので、ティーカップの口が広いのはより多くの香りを楽しむという機能も兼ねているんですね。



コーヒーカップ

考察2. ボーンチャイナ?中国出身デスか?

カップの知識が付き始めるとよくカップをひっくり返し、「これはどこのカップだ?」と知ったような顔でカップの銘柄当てをしてます。こんなことをしていると、コーヒーカップの底にはよく「BONE CHINA」と書かれているのを目にします。カップ初心者の方のぼくは、単純に中国製のカップなんだと思ってしまいましたが、これは大きな間違い。ご存知の方もいらっしゃると思いますが、この「BONE」とは骨の意味なんです。(生まれるは「BORN」でした) 中世のヨーロッパでは白い中国磁器が重宝されていたため、これと同じような素晴らしい磁器を作るために牛の骨を混ぜて作り始めたのが始まりだそうです。現在では、この文字の入ったカップこそが素晴らしいカップの証として、各カップメーカーの裏に印字されています。喫茶店でもご自宅でも、裏の印字にも注目してはいかがでしょうか? カップの歴史が垣間見えます。



お客様の声

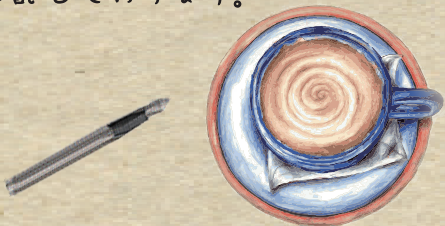
先程、今月分のコーヒーが届きました。ありがとうございます。

「出荷」と言うよりも、「贈り物」を贈る時の様な…の一文を読んでとても嬉しくなりました。

豆を摘んで下さる方の心、焙煎して下さる方の心…みんなに感謝しながら美味しくいただかせてもらいます。

雨、大丈夫でしょうか?恵庭市も大雨と新聞に出ており、心配しております。何事もなく、無事でありますようにと祈っております。

宮城県 阿部さま



編集後記?

気付いたら、丸1年お休みしていたわっこ通信。実はこの1年の間に、私さぁやんは母になった。現在は、毎日一緒に出勤して、家族みんなに手伝ってもらいながら子育てをしている。背中におぶさりながら、コーヒーの香りを守唄に寝ている赤ちゃん。まさに、コーヒー英才教育である。さすがに、まだ離乳食にコーヒーは混ぜていないので安心して頂きたい。さて、この1年きやろっとにも、ニュースがいくつか。ひとつは瓶詰めのネルドリップコーヒー「カフェスト」の発売。そしてもう一つは、47名のスペシャリストの傑作、新焙煎機「HR700」の導入だ。どちらも世界にひとつだけの完全オリジナルである。出産も商品開発も機械開発も、どれも初めてのことと言うのは、想像もしていなかったようなハプニングやトラブルがつきものであるが、だからこそドラマティックでより美しく、より可愛く感じるものなのかと一年を振り返りながら、花鳥風月分かった顔してしみじみ過ごす、秋の夜長。
S A Y A N