

## お客様の声

珈琲きゃろっとの皆様、こんにちは。  
昨日、無事に、商品が届きました。

本当は、昨日のうちに開けたかったのですが、主人は夜に珈琲を飲まない人なので、今朝まで待っておりました。

今朝、開封！！あ～～～～～良い香り。  
主人が、あれ？豆で買ったの？大丈夫？と。  
ミルを動かして、またまた、良い香りが。  
ついに挽いたコーヒー豆にお湯を落とす瞬間。  
あ～～～～～～～良い香り（笑）。  
美味しいコーヒーの入れかたを真似てみました。  
すごく美味しかったです。

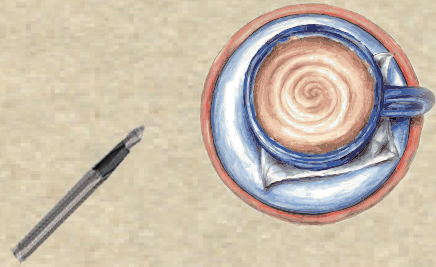
主人の言葉を借りると、「今までのコーヒーは可だったんだろう。」とのこと。

香りも良いし、味もスキッとして、キレもあるのに、コーヒー本来の甘みもあって、これ！  
贅沢三昧していた頃に飲んだコーヒーの味です。（1杯1000円以上払っていました。当時は）

これからも、美味しいコーヒーをお願いします。

今後とも、よろしくお願いいたします。

茨城県 北条さま



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！

## 編集後記？

今でもパソコンのデスクトップでは、子ども達が真っ白な歯を見せて笑っている。五年前、両親と初めてルワンダのコーヒー農園を訪ねた。当時、コーヒーとは全く関係ない仕事をしていた私だが、今でもあの日の感激は忘れられない。大丈夫なの！？というくらい、デコボコの道が続く山奥を進んだところに、農園とウオッシングステーションが現れた。真っ赤に実ったコーヒーチェリーを一粒ずつ手で摘んでいる農家のおばちゃん。「キレイな酸を作るためには、強すぎる日差しにも雨にもあてずに乾燥させていくんだよ」とわが子の話をするみたいに、熱心に精製方法を教えてくれたウオッシングステーションのおじちゃん。日本へのお土産にと、笑顔で手作りの雑貨をもってきてくれた、可愛い子ども達。ここが、先月ご紹介したルワンダ・ムヨンゲ・ウオッシングステーションだ。ここ恵み野で、あのルワンダの山奥のおばちゃんやおじちゃん達が創ったコーヒーとの再会は、言葉にならない嬉しさがある。（Sayan）

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

2016年1月発行

わっこ通信  新春号  
Vol.9

## 穏やかな一年となりますように



参考：真穴みかんホームページ

わっこ編集長のさあやんです。

新年いかがお過ごしですか？ 去年は、きゃろっとのコーヒーをあなたの生活におともさせていただき、大変ありがとうございました。今年も、楽しいときもちょっぴり疲れたときも、そっと寄り添うことができるコーヒータイムをお届けできるよう、スタッフ一同努めていきますので、よろしくお願い致しますね！

さて、去年も好評だったので、今年も載せちゃいます！きゃろっとでは、宴会会でうまい景品が並ぶのですが、今年、我が家に来たのはこれ！「愛媛 真穴みかん 貴賓」です。折り紙に包まれて一つずつ入って

の登場です。急斜面でほとんどが手作業で大切に育てられたみかん。きゃろっとの一番人気グアテマラ・グアヤボ農園を彷彿とさせる生産条件です。うす〜い皮に包まれたみかん様は、口の中に入れるとぷりっ！上品の甘さと共に、優しい酸味。バランスの良い味ってこういうことなんでしょうか。焙煎士の内倉にもあげると「ん!?なんだ!このみかん!うまい!まるでマスカットみたいだ!」と。いいえ、マスカットじゃありません。みかんです。



## コーヒーのマリアージュを楽しもう

あなたはいつもコーヒーをどんな風を楽しんでいますか？芳醇な香りと甘さのあるスペシャルティコーヒーは、コーヒーだけで飲んでもと〜っても幸せな気持ちにさせてくれますが、一緒にスイーツやパンと合わせるとさらにワクワクしますよね。実は、普段なんとなく一緒に合わせているコーヒーとスイーツも、組み合わせをちょっと考えるだけで、ぐん！と味わいが増すときもあるんです。今日は、バリスタさあやんと一緒に美味しい組み合わせを考えてみましょう！

### 「マリアージュってなんだべ？」

フランス語で「結婚」を意味する言葉、マリアージュ。ワインと料理のマリアージュという言葉聞いたことがある方も多いかもしれませんね！ワインと料理で相性が良く、相乗効果で更に美味しく感じられる組み合わせのことです。最近では、コーヒーでも同じようにスイーツや料理と合わせて「フードペアリング」や「マリアージュ」が注目されるようになってきました。

マリアージュの最大のポイントは食べ物とコーヒーが「引き立てあって、さらに美味しく感じられる」ということでしょう。お口直しのコーヒーではなく、一体感を楽しむということです^^

### 「マリアージュの基本を知る」

じゃあ、実際にどうやって合わせていけばいいのでしょうか？

実は、マリアージュに答えはありません！コーヒーもスイーツも好みは人それぞれであるように、マリアージュも好みによって大きく左右されるのです。って、そんなこと言ってしまったら、このコーナーの意味がなくなりますね。（笑）今回は、私の考えるマリアージュをご紹介します。あなたのマリアージュ探しのヒントにしてくださいね。

マリアージュのヒント

#### ① 似たもの同士を合わせる

似たような、酸やフレーバー、質感を合わせてみる。一番わかり易くて、失敗しにくい方法

#### ② 足りないものを補う

足りないものを合わせて、味に奥行きや広がりをつける。甘いコーヒーに少しビター感を加えて引き締める。酸味が特徴のコーヒーに甘さを合わせて、丸さをだす。上級者向け。



## 内倉大輔の焙煎日記 vol.7



### ■コーヒーの酸味は好きですか？

今日は、コーヒーの味を構成する大事な要素「酸味」についてのお話です。あなたは、酸味のあ  
るコーヒーは、お好きですか？当店に初めて来  
るお客様のほとんどは、コーヒーの好みを聞くと「酸味の無いコーヒーをお願いします」とおっ  
しゃいます。ですが、コーヒーの酸味は大別す  
ると2種類あるんです。「おいしくない酸味」と  
「おいしい酸味」の2種類です。わかりやすく  
単純明快ですね（笑）

実際には「酸味」と一口に言っても、様々な種  
類があります。キナ酸、酢酸、リンゴ酸、クエ  
ン酸などなど、沢山の酸の成分がコーヒーの焙  
煎中の熱変化によって生成されます。ですが、  
今回は分かりやすくするために、2種類に分けて  
お話していきたいと思います。

まずは「おいしくない酸味」です。コーヒー豆  
というのは、焙煎直後からゆるやかに酸化が進  
んでいきます。コーヒーはいつまでも保存でき  
るものと考えている方も多いですが、実際には、  
常温保存で美味しく飲める期間は焙煎から1カ  
月程度です。酸化したコーヒーは渋み、えぐみ  
などの嫌な酸っぱさが出てきます。

また、新鮮な豆でも焙煎不良によって、豆の芯  
だけ生焼けの状態になった場合や、焙煎中の化  
学変化が適切に行われなかった場合は、鋭い舌

を指すような不快な酸味を感じます。

実は、この酸化や焙煎不良による「すっぱい」を  
コーヒーの酸味だと思っている方が、非常に多い  
です。

次に「おいしい酸味」です。適切に焙煎された品  
質の高いコーヒー豆は、みかんやリンゴなどのよ  
うな、フルーツを連想させる甘味を伴った酸味が  
あります。この酸味を知らない方は結構多いです。

当店に、初めていらっしゃるお客様の多くも「酸  
化した酸味」や「焙煎不良の酸味」をイメージさ  
れているようです。そういったお客様に、試飲で  
酸味のある新鮮なコーヒーを飲んで頂くと、ほと  
んどの方が「おいしい！！」と喜んで頂けます。  
そうなんです。コーヒーの酸味は誤解されてい  
るんですね。

コーヒー豆の品質を決める国際品評会でも評価の  
大きなウエイトを占めるのが「酸味の質」という  
項目です。「その豆が良質な酸を持っているか？」  
「どのような質の酸か？」「酸味とボディのバラン  
スはどうか？」という部分が、高評価を得るため  
には、絶対に必要な項目なんです。日本では、誤っ  
た情報や、古い豆の酸化した「すっぱい」イメー  
ジから嫌われがちである「酸味」ですが、世界的  
には、おいしいコーヒーの条件になる最も重要な  
要素の一つなんですね。（文・内倉 大輔）

食いしん坊大石の

## うまいもん 道中

第一話

### 秋にはあれでしょ

「あそこのが旨いんです」が口癖のこの男。  
全国のうまいもんを知り尽くした、きょうとの食いしん坊  
といえお、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…。

「ほれ、絶対ウメェんだよ、うちの醤油。」とお客さんのコブシのあたりに醤油をちょコンとつけて試食を出す  
80歳の名物社長が北海道鶴川町のスズキ商店にいます。決して優しい口調でもなく、「ホレ、今日は  
何本いるんだい？」とお客さんに聞く姿は見ているこちらがハラハラしますが、お客さんは皆嬉しそうで、「社  
長、またね～」と言って沢山買って帰っていきます。

2010年にノーベル賞を受賞した鈴木さんの弟さんこそ、その人です。ユニークな人柄と決して品質に妥協  
しない姿に多くのファンが北海道内外問わず沢山います。「日本一わがままな店」と自分の店を紹介する  
辺りから、只ならぬ個性を感じますね^^。

さて、このスズキ商店は醤油もさることながら、「ししゃも」が絶品です。僕も食べて驚きました。口に頬張っ  
た瞬間に広がる香ばしさ。「こ・・・これは!？」と思っているうちに手は次のししゃもに伸びていましたね。  
ししゃもは北海道の太平洋沿岸でだけとれる北海道の名産ですが、その漁期は秋から冬にかけて行われま  
す。中でもこのスズキのししゃもは1割程度しかない「完熟」といわれるししゃもを使用しています。「完熟」っ  
てどういうことかと言いますと、ししゃもは鮭の様に海に出て、川に戻ってくる魚なのですが、遡上してきた  
ときはまだ若く、エサの影響で苦味があると言われています。その後、時期が深まりエサを食べなくなった頃、  
ししゃもの身にはうまみが凝縮しまさに「完熟」した状態になるんですね。その期間はなんとわずか1週間  
程度しかありません。だからこの時期に用事があって電話を掛けると「今、忙しいからダメだぁ～」とすぐ  
に切られてしまいます^^。

けど、この完熟ししゃもの美味しさ、特に軽く炙って食べた瞬間の  
香りと旨みは絶品ですよ！それから、秋の味覚で忘れちゃいけない  
「いくらしょうゆ漬け」冒頭に出たスズキの醤油で漬けるのが最高  
なんです。「いくらしょうゆ漬け～？それなら、簡単だ～。  
筋子ほぐす、うちの醤油かける。したらできあがりだもん。  
これが一番ウメェんだよ」そう教えてくれたのを覚えてますね。  
もうすぐ新米もたくさん出てきますね。新米に自家製の  
いくらしょうゆ漬け……。嗚呼、美味しいものへの妄想は留まる事を知りません……。  
（文・大石広土）

