

晩秋通信～

31号 (2006.12)

晩秋からのお知らせ

- ・本年の営業は12/31(日)まで。新年は1/5(金)より営業開始です。
- ・12/24(日)から12/31(日)まで、コーヒー豆250gお買い上げにつき、ポイントカードのポイントを2ポイント押す“ポイント2倍押しセール”を行います。
- ・歳暮ギフトご注文承ります。ご予算に応じてお作りします。
- ・国際品評会カップ・オブ・エクセレンス・ニカラグア16位「シプレス」、ベスト・オブ・パナマ10位「レリーダ」、コスタリカ・クロップ・オブ・ゴールド2位「ジェイド・アズール」好評発売中!! (コスタリカのみ12/1(金)より発売)
- ・この季節恒例の「ブレンド暖炉(深煎)」12/15(金)から発売開始。クリスマス、お正月向けです。
- ・通常のシングルオリジン(単一産地)では、エチオピア・ブリ販売終了しました。入れ替わりでグアテマラ「ウイツ・マティグ(中深煎り)」、パプアニューギニア「キメル・ピーベリー(深煎り)」発売開始です。

年の瀬のご挨拶

今年も残すところあと1ヶ月。木枯らしが吹きはじめ、街もすっかり冬の装いですね。師走と言われるように年の瀬まで気忙しい時期です。風邪などひかないよう体調には気をつけたいものです。

さて、晩秋もこの1ヶ月、新商品を次々と投入します。今年初登場のパナマをはじめとした国際品評会入賞コーヒーが3種類と、恒例となったクリスマス・お正月向け深煎りブレンド「ブレンド暖炉」がこの年の瀬の目玉商品です。団欒のシーズンでもある12月。晩秋のコーヒーがその空間のちょっとしたお手伝いになれば幸いです。



晩秋ブレンドイングノート 第4弾

ブレンド暖炉

(深煎り)

250g パック 1300円

500g パック 2100円

販売期間：2006年12月15日(金)～2007年1月7日(日)

風味特性：リッチなボディ、スパイシー、チョコレートフレーバー、花の香り

晩秋のマスターによる解説：

8月以来、4ヶ月ぶりのブレンドイングノートです。暖炉・・・このブレンドは季節のブレンドとしてはじめて出したブレンドです。このブレンドが第一弾となって、バレンタインの「モカ・ジャバ」、夏の「夕風ブレンド」、春のブレンド「山つつじ」と続いていっています。

2年前の2004年12月。晩秋をオープンして初めての12月ということでクリスマスブレンドを検討していました。ただ、これに続いてお正月ブレンドも作るとなると販売期間はいずれも非常に短いものになります。お客様にも認知してもらいにくいだらう、ということでクリスマス、お正月兼用のブレンドを作ることにしました。

「暖炉」に関しては、最初の季節限定ブレンドということもあって非常に思い入れがあります。それは、ネーミングで苦しんだことが少なからず影響していると思います。

「暖炉」・・・このネーミングは非常に難産でした。ブレンド名は日本語を大事にしたいと思っているので、晩秋、夕鶴、曙に連なるにふさわしい、コーヒーの名前でも違和感のない、それでいて季節感が感じられる日本語を探しました。しかし、これがなかなか思い当たらない！・・・今だから話せますが「氷結ブレンド」、「ダイヤモンドダスト」、「ブレンド木枯らし」という案もありました。いずれも寒くて寂しそうということでまとめて没になりました。そうこうしているうちに暖炉という単語をたまたま見つけ、即決しました。名前から温かみを感じられ、気に入っているネーミングのひとつです。

ブレンドの内容についてはモチーフがあります。2002年から2003年にかけて日本にも進出したシアトルズ系のコーヒーショップ、ピーツコーヒーのガルーダブレンドがそのモチーフになっています。

インドネシアとオセアニアの豆を極限にまで深く煎りあげ、スパイス感とその大味なボディを前面に出したダイナミックなブレンドでした。

自分のお店が出来たら、絶対作ろうと思っていたブレンド内容です。配合は初年度のものとは比べると大幅に変わり、スパイス感はそのままだにチョコレートや花の香りがあるようにブレンドの方向性を変えています。深煎りなのでチキンやクリスマスケーキにも合うと思います。短期間の販売ですが、この季節ならではの楽しんで頂ければと思います。

注：ピーツコーヒーは2003年で日本市場より撤退しました。現在、日本に店舗はありません。

国際品評会入賞コーヒー入荷

中南米で行われている国際品評会入賞コーヒーがこの時期に立て続けに入荷します。10月末から発売しているニカラグア・シプレス、11月から発売のパナマ・レリーダに続き、12/1からコスタリカ・ジェイド・アズールが発売になります。いずれも国際審査員によって選ばれた世界トップレベルのコーヒー。ギフトにもお薦めです。20kg限りの数量限定品（コスタリカのみ15kg）となります。12月は豆の回転が非常に速いので、気になるコーヒーはお早めにお願ひします。（昨年を目玉商品ホンジュラス4位のラス・マリアスは1ヶ月もたずにクリスマス前後に完売しています）

好評発売中！！ 「カップ・オブ・エクセレンス ニカラグア 2006」16位入賞

ニカラグア シプレス

(中煎り)

250g パック 1400円

500g パック 2300円



国際審査員の評価平均点数：85.24

風味特性：マスカットを思わせる風味。キャラメルのような持続する甘み。

晩秋のマスターによる解説：

10月の晩秋通信にも掲載した国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス（以下、COE）」入賞のニカラグア。ニカラグアのスペシャルティコーヒーは概して、すっきりしていて白葡萄のような繊細な風味があります。シプレスは2004年度のCOEでも19位に入賞。数少ない複数回入賞農園です。

前回のときもC-COOP（晩秋も加入している共同購入会）が落札していることもあって、審査員としてニカラグアに行った仲間がこの農園を視察しました。夏に行ったこともあってセミの抜け殻がいっぱいあったそうです。

また落ち葉で覆われた土を少し掘るとミミズが出てきたそうです。つまりは農薬を使用せず、肥沃な土壌をもった素晴らしい農園ということ。今回、落札したロットにはニカラグアらしいマスカットのようなフレーバー、そしてずっと持続するキャラメルのような強い甘みがあります。すっきりとしたコーヒーがお好きな方には是非飲んで頂きたいコーヒーです。10月から販売していますので、12月中に完売するかもしれません。お買い求めはお早めをお願いします。

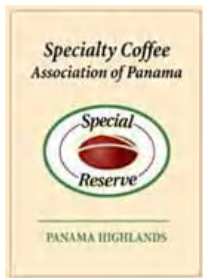
好評発売中！！

「ベスト・オブ・パナマ 2006」10位入賞

パナマ レリーダ

250g パック 1600円

500g パック 2600円



風味特性：甘み豊か、チョコレートフレーバー（国際審査員評価）

晩秋のマスターによる解説：

国際品評会入賞コーヒーとしては晩秋初登場になるパナマ。この「ベスト・オブ・パナマ」はCOEに準ずる国際品評会として、アメリカ・スペシャルティコーヒー協会（SCAA）によって開催されています。（実際、ベスト・オブ・パナマ、COE、どちらも国際審査員として招聘されている方が何人かいらっしゃいます）

コーヒー生産国として知名度は低いのですが、パナマはスペシャルティコーヒーを生産する国として今、非常に着目されている国です。

それというのも、この2年、ベスト・オブ・パナマで連続して1位をとったエスメラルダというコーヒーに連続して高い落札額がついたからです。2005年度は20.10ドル、2006年度は前年を上回る50.25ドル。この50ドルという金額は非常に高価で、店頭価格にすると100g 6000円という数字になります。

この1位のロットは今年8月に行われた日本スペシャルティコーヒー協会（SCAJ）の展示会で試飲サービスされていました。私も飲んでみましたが、確かにすごいコーヒーでした。

晩秋で扱ってきた品評会入賞コーヒーのなかでは今年春から夏にかけて販売したCOEブラジルのエスペランサに似ているコーヒーで、エスペランサのもつ柑橘系のフレーバーを更に上品にした感

じのコーヒーでした。香りもまたすごく、例えがいいのかわかりませんが、バスクリンを入れたお風呂から立ち込めるそんな感じの香りをもっていました。

エスメラルダ農園でこれだけのコーヒーが作られたその理由、それはエチオピア発祥のゲイシャというアラビカの前種に近い種を植えたからだそうです。ゲイシャ種とパナマの土壌が合ったのでしょう。2年連続で素晴らしいコーヒーが出品されました。

これを受けてパナマの生産者たちは一斉にゲイシャ種を植え始めました。木が成熟し、コーヒーチェリーが収穫できるようになるまでまだ数年かかりますが、数年後のパナマが楽しみです。

C-COOPは今回10位のレリーダ農園を落札しました。昨年の入賞時も落札してお馴染みの農園です。今後の可能性も含めて、パナマのコーヒーにご期待ください。

注：エスメラルダは2年とも海外のロースターが落札しています。また、今回のレリーダはゲイシャ種ではありません。ご了承ください。

12/1(金)より発売

「コスタリカ・クロップ・オブ・ゴールド2006」2位入賞



コスタリカ ジェイド・アズール

250g パック ~~1400円~~ → 1200円

500g パック ~~2300円~~ → 1900円

国際審査員の評価平均点数：89.85

風味特性：ビターチョコレート、ワイン、ダークチェリー

(注：これを書いている時点ではまだ入港していないので

国際審査員の取った風味特性を掲載しています)

注：この品評会豆は例外としてポイントカード交換可に致します。

晩秋のマスターによる解説：

今回の目玉商品です。今年のコスタリカ品評会コーヒーは、2位の割に落札額があまりあがらなかったのが安い金額で販売することができました。さらには例外としてポイントカード交換可能商品にしました。

オークションという特異な状況なのでこのようなこともあります。しかし、風味は2位だけあって素晴らしいものをもっています。豆の数量が15kgと他の国際品評会入賞豆より少なく、またポイントカード交換可能商品ということで今月中に完売する可能性があります。お買い求めはお早めにお願ひします。

国際品評会入賞コーヒーはこの後にCOEグアテマラ7位の「エル・ポトレリート」、ブラジルレイトハーベスト品評会1位の「セルトンジーニョ」がスタンバイしています。

まだ、どちらも入港時期未定です。今回、ご紹介した豆の販売状況と入港時期を見て、続いて販売していく予定です。ご期待ください。

※ 今月の珈琲豆価格表は別紙、ギフト注文表と一緒になっています。