

晩秋からのお知らせ

- ・国際品評会「カップ・オブ・エクセレンス (以下、COE)・グアテマラ 2006」で7位入賞のエル・ポトレリート、「COEコロンビア 2006 セカンドハーベスト」4位入賞のフェルナンド、いずれも好評発売中です。
 - ・春のブレンド「山つつじ」好評発売中です。今年は中深煎りにしてみました。原材料がなくなるまでの販売とさせていただきます。5月に入った時点で残り8kgほどです。
 - ・ペルー・インカイコ、発売開始しました。大変お待たせしました。
 - ・ボリビア、コロンビア、近日新豆に切り替わります。
 - ・ケニアの価格値上がりを受けて、ケニアの次のロットから、ケニア、そしてケニアを配合する晩秋ブレンドの値段を上げさせていただきます。時期は6～7月くらいになると思います。
- | | | | | |
|-------------------|----------|-------------|----------|-------------|
| 晩秋ブレンド | 250g パック | 900円→1000円 | 500g パック | 1500円→1600円 |
| ケニア・キリニャガ (次のロット) | 250g パック | 1300円→1400円 | 500g パック | 2100円→2300円 |
- ・ポイントカード、近日新しいカードに切り替わります。

(コーヒー豆のお買い上げ金額250円につき1ポイント押し、40ポイントで500円の割引が可能です。お客様への還元率は下がりますが、今まで交換不可だった豆もご利用になれます。)

- ・ボダムのフレンチプレス、ケニア (ガラス製のもの) の価格が値上がりしたそうです。6月から以下の価格に変更とさせていただきます。プレスに関心をもたれていた方は今月までにお求めになることをお勧めします。

350cc サイズ (1人用)	2100円→2625円	500cc サイズ (1～2人用)	2625円→3150円
1L サイズ (2～5人用)	3150円→3675円		

- ・晩秋のインターネット・ウェブサイト開設しました。 <http://www.bansyu-coffee.net>

新緑、鮮やかな季節

先月は寒暖の差が激しく、冬か夏かという極端な日もありましたが、ようやく春らしくなってきましたね。連休などで行楽地などに遠出される方もいらっしゃるかと思います。旅先でも晩秋のコーヒーをよろしくお願ひ致します。

今月は晩秋ブレンドイングノートです。早いもので25号(2006年6月号)の第1回目掲載から1年。おかげさまで第7回目まで迎えることができました。ブレンドイングノートは全8回で完結です。

晩秋通信37号か38号に最後のブレンドイングノートを掲載する予定でいます。最後まで楽しんで頂ければ幸いです。さて、そのあとはどうしようかな・・・。

今回、最後に難解なクイズをご用意しました。自信のある方はチャレンジしてみてください。



晩秋ブレンドイングノート 第7弾 山つつじ

(中深煎り)

250g パック 1300円

500g パック 2100円

風味特性：チョコレートや花を思わせる風味。甘み。後味の良さ。

晩秋のマスターによる解説：

「山つつじ」は4月から発売しているので「ブレンドイングノート書かないのかなー？」とやきもきされていた方もいらっしゃるかもしれませんね。お待たせしました。今回は「山つつじ」です。

このブレンドは昨年春に誕生し、今年が2回目の登場となります。季節限定ブレンドとしては「山つつじ」が一番新しい商品になります。ブレンドは季節限定品にしる、通常商品にしる、いろいろ案を考えていますが「山つつじ」を最後に、それ以降は商品化まで漕ぎ着けたものはありません。

このブレンドに関して言うと、完全にイメージ先行で作っています。スペシャルティコーヒーのなかには花を思わせる香り、風味をもったものがあり、そういった豆をブーケのごとく配合し、季節感も合わせて春のブレンドとして出したいと晩秋開店当時から考えていました。

2006年の春、こういった風味に該当した豆がブラジルのセラ・ダス・カベサス、エチオピア・モカのブリ、コスタリカのアグリビド・エステートで、これらを配合して「山つつじ」を作りました。このときは焙煎を浅めにし、夕鶴ブレンドとはタイプの違う中煎りのブレンドに仕上げました。すっきりとした透明感があり、きれいな酸味と花の風味が浮かび上がっていたのが今年の「山つつじ」です。

今年に関していえば、ある豆がキーポイントになりました。それは今年の暮れに発売したコスタリカの国際品評会入賞豆、ジェイド・アズールです。国際品評会で2位になりながらも安い値段で落札でき、この豆をうまく使えないかと思ったところから今年の「山つつじ」はスタートしたと言っても過言ではありません。

ジェイド・アズールは中深煎りにしたときに、サクランボのようなフレーバーが特徴として浮かび上がってくるコーヒーで、それを活かすとなると中深煎りにせざるを得ません。「昨年とは配合内容も焙煎の度合いも違うが果たしてお客様に受け入れてもらえるだろうか」・・・そういった不安はありましたが、その他の配合豆もいいものを揃えることができ、

次第に不安は消えていきました。

今年の「山つつじ」は、ニカラグアのベンダーニャ、エルサルバドルのモンテ・ネバドー、そしてコスタリカ・ジェイド・アズールの3つの中南米豆で配合しています。

ベンダーニャは青りんごのような爽やかさがあり、モンテ・ネバドーは甘みが豊かでジャスミンやアーモンドを思わせる風味、そして・・・サクランボの風味に後味が素晴らしいジェイド・アズール。

昨年とは商品内容が違うものの、結果として美味しいブレンドに仕上がっているかと思えます。焙煎の度合いこそ違いますが、ブーケのように束にしているような感覚は昨年と全く変わりません。中南米産の豆だけでブレンドを作るのははじめての試みですが、意外に奥が深い配合の組み合わせかもしれません。もっと面白い組み合わせを見つけたら、「山つつじ」に限らず、何かしらのブレンドで試していきたいと思っています。

「山つつじ」の名前の由来については、春に合わせたブレンドで、なおかつ花を思わせるフレーバーを目指して作ったので、最初から花の名前にしよう決めていました。ただ、晩秋通信 33 号（2月号）にも書いたように晩秋のブレンドの命名は日本語にこだわりたいという思いがあります。そのなかで“晩秋らしさ”、“上尾らしさ”、“向山らしさ”が前面に出せれば、なお良いと思っていました。

そして色々探したなかで上尾市の市の花がつつじであることを知り、しかも開花時期もちょうどこの季節・・・しかし、単純に「つつじ」では商品名としてインパクトがない、では“山”を付けたらどうだろうか、山葡萄といい、“山”という単語がつくと素朴なイメージが出る、そういえば上尾市役所のサイトによれば昔、上尾にはヤマツツジが群生していたらしい・・・とまあ、こんな感じです（笑）。

この「山つつじ」に関してはもうひとつ裏話があり、実は晩秋のお客様の撮った写真をシールに使わせて頂いています。非常に素敵な写真でお気に入りの一枚です。あと、余談ではありますがシールに写っているのはヤマツツジではありません。あくまでイメージです（笑）。

ブレンドノートもいよいよ大詰め。次が最後になります。

さて、冒頭にありましたクイズの出題に入りたいと思います・・・。ブレンドノートの最後を飾るブレンドが何か、当てることができたお客様に店内でお好きなコーヒーを1杯無料でサービス致します。カフェオレなどのアレンジコーヒーもOKです

このクイズの締め切りは 2007 年 5 月 30 日。発送のお客様で正解された方にはお買い上げの豆と一緒に粗品を送らせていただきたいと思います。

ヒントはひとつだけ出します・・・晩秋通信 33 号（2月号）上において、私自身がこのブレンドの存在を忘れていたがために、ひとつ誤りをしています。ヒントはここまでです。ちなみに晩秋通信 33 号はすべて配布してしまいました。新たにご用意は出来ません。このクイズはかなりの難易度だと思います。よろしければ挑戦してみてください。