

新年明けましておめでとうございます。年明けの忙しい時期ですが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。今週はスペシャルティグルメコーヒーを中心にのご案内しておりますので、ぜひご一読ください。

## スペシャルティグルメコーヒーフェア 2018

-2018年は「コーヒーの本質」をテーマにコーヒーをワインの様に楽しむことを目的に、特に風味の豊かなものをご提案します-

1月

エルサルバドル

ロスルチャドーレス パカマラ パルプドナチュラル

成田珈琲の焙煎  
とても大粒なコーヒー豆であるため、豆の中心までしっかりと火を通すことにより重点を置き、個性的な味を余すことなく引き出す焙煎を行いました。パカマラ種の持つ独特の華やかな香りと味のバランスが最も良い部分で仕上げられています。後口の余韻も素晴らしいコーヒーになっています。

### 成田珈琲の焙煎

パカマラ種はブルボン種の突然変異の「パカス」と「マラゴジッペ」の交配種で、エルサルバドルが原産の品種です。国をあげて生産に取り組んでいますが一定条件が揃わないと風味が現れないため、標高1300m以下では生産を制限されています。生産しているサンイシドロ農園はシェードツリーが多いために、コーヒーチェリーが熟していく期間が長く、より特徴的な香りを醸し出します。

パカマラ特有の華やかな香りは、紅茶のように感じるほど特徴的です。本来は液質がやや薄い印象ですが、パルプドナチュラルにすることによって濃厚感を加味させてことで、アロマの世界に封じ込められてしまします。



プロセス：パルプド・ナチュラル  
栽培品種：パカマラ100%  
標高：1,350m

### ～材料（1人前）～

コーヒー・・・・・・・・・・150cc  
チョコレートソース・・・・・・・・15g  
生クリーム・・・・・・・・・・10g  
チョコレートシロップ飾用・・・少量

### ～作り方～

- ①カップにチョコレートシロップと抽出したコーヒーを入れる
  - ②5分立ての生クリームを浮かべる
  - ③チョコレートシロップを飾る
- \*爪楊枝等で模様も描けます



### 取扱い商品

バンホーテン  
チョコレートシロップ 630 g

季節のアレンジコーヒー  
ホットモカ・ジャバ  
モカ・ジャバはお店によって定義が異なるかと思いますが、今回ご提案するモカ・ジャバはコーヒーにチョコレートやココアを加えたものです。似たものでカフェ・モカがありますが、こちらはエスプレッソを使用するという違いがあります。ぜひ、お店のメニューづくりにお役立てください。



# 弱った胃腸を休める 優しいホットジュース

## ホットトマトジュース



食塩無添加のトマトジュースをカップに入れ、電子レンジで1分ほど温め、オリーブオイルをティースプーン1杯ほど入れて完成。

※トマトジュースは食塩無添加のものを使用してください

### ● 取扱い商品



カゴメ  
国産トマトジュース 食塩無添加  
160g×6本



ギャバン  
オリーブオイル EXバージン  
1000ml

## N & C こだわりのPB商品紹介

### N & Cマーガリン 900g



#### バター配合！トランス脂肪酸低減！

トーストに塗ると芳ばしい香りと程よい塩分が口の中に広がり、アーモンドトーストのベースにも相性ぴったりです。話題のトランス脂肪酸は、製品中の含有量を1%未満に低減しています。

### セイロン紅茶



#### レモンティーにも！ミルクティーにも！

インド南端のインド洋に浮ぶ小島で栽培されているセイロン紅茶です。水色、香り、味の3つの要素がうまくバランスの取れているのが特徴で、セイロン紅茶は、紅茶の代表です。

は昔から1月7日にその一年の無病息災を願って七草粥が食べられますが、正月のご馳走や祝い酒で弱った胃腸を休めるためにも良いとされています。

今回は近頃話題の「ホットトマトジュース」をご紹介します。トマトジュースを温め、少量のオリーブオイルを入れた簡単なドリンクです。メディアでダイエツト効果や糖尿病予防があると紹介されましたが、トマトは栄養価が高く、胃腸にも優しいとされる食べ物です。トマトの赤



何かと忙しかつた年末から、お正月での食べ過ぎや飲み過ぎによつて胃腸が弱っていませんか。日本では昔から1月7日にその一年の無病息災を願って七草粥が食べられますが、正月のご馳走や祝い酒で弱った胃腸を休めるためにも良いとされています。

ホットトマトジュースには、オレイン酸が多く含まれています。さらにエキストラバージン・オリーブオイルはポリフェノールが含まれているので、女性に嬉しいアンチエイジングや新陳代謝を良くする効果があります。

トマトジュースもオリーブオイルも当社で取り扱っております。ぜひ取り入れてみてはいかがでしょうか。

い色素であるリコピンは体内に吸収されにくいですが、加熱したり、油や牛乳と摂取することで、吸収力が通常の4倍にもなると言われています。またリコピンは皮の付近に含まれており、生のトマトよりも完熟トマトで作られるトマトジュースの方が、リコピンの含有率は多く、体内に吸収されやすいというメリットもあります。