

寒さは依然退く気配を見せませんが、みなさまお変わりなくお過ごしでしょうか。今週は「一杯のコーヒーができるまで 第20弾」を中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

一杯のコーヒーができるまで⑳

コーヒーの抽出 - エスプレッソと水出し -



このコーナーでは、一杯のコーヒーができるまでを追いかけていきます。コーヒーは焙煎の後、粉砕されいよいよ抽出に移ります。今回は日本ではなじみが少ないながらも多くの形で飲まれているエスプレッソや、喫茶店で広く扱われた水出しコーヒーをご紹介します。

エスプレッソは圧力をかけて短時間に一気に抽出するため旨味が凝縮され、風味も香りもドリッップコーヒーとは明確な違いがあります。日本人がお茶を飲む文化があるように、イタリア人はエスプレッソを飲む文化が定着しています。日本ではやはり文化の違いから本格的なエスプレッソを飲むという習慣が広まるのは難しいようですが、エスプレッソのメニューであるカフェ・ラ・テは広く愛されています。また、エスプレッソを

使ったアレンジドリンクも、多くのカフェで扱われるようになり、コーヒーが苦手と言う女性や、若い層にも飲まれるようになったと言っても過言ではありません。

最近ではコールドブリュー、ウォータードリッップと称されて紹介されるコーヒーが出てきました。が、何を隠そう喫茶店で一世を風靡した水出しコーヒーのことです。喫茶店では『ダッチコーヒー』とも呼ばれ、特殊な器具を使用していることがその雰囲気も含めて風味を醸し出していたのかも知れません。新しいコールドブリューも水で抽出するその口当たりが、すっきりと独特の風味を感じることができ、普通のアイスコーヒーと異なることから付加価値として再注目されています。

一杯のコーヒーと言えども、コーヒーが違えばその風味は異なり、焙煎によっても、粉砕によっても、抽出の方法、飲まれ方によってもそのおいしさは変わってきます。みなさんのおいしい一杯を楽しんでみてください。



メープルシナモンカフェ

今週は当社オリジナル商品「ホットケーキ用シロップメープル」を使ったアレンジコーヒーをご紹介します。メープルと相性の良いシナモンがふわっと香る、優しい甘さのドリンクです。お好みでシナモンスティックを添えても。ぜひ、お店のメニュー作りにお役立てください。



レシピ

カップにホットケーキ用シロップメープルを20cc入れ、抽出したコーヒー（少し濃い目）を80cc注ぎ、かき混ぜる。同量の牛乳を温め、泡立てたものを注ぎ、泡もスプーンなどで乗せる。最後にシナモンを振りかけて完成。



話題のドリンク 台湾発祥のチーズティー



紅茶のチーズティー

最初はチーズの濃厚さが香りますが、飲んでみると紅茶と合わさってさっぱりと飲めます。紅茶は濃いめがおすすめです。

今週は台湾発祥のドリンク「チーズティー」をご紹介します。台湾で生まれ、ニューヨークやロサンゼルスなどでも流行しているドリンクですが、昨年に日本でも専門店がオープンし、一部の飲食チェーン店などでもメニューに取り入れられています。

クティーなど様々です。タピオカを入れたり、ココアや抹茶ラテなどお茶以外のドリンクに乗せるなどのアレンジもできるのですが、お店のオリジナルメニューとしても提供できます。今回は基本のレシピに加え、コーヒーに乗せたアレンジドリンクも掲載しております。チーズクリームはドリンクだけでなく、デザートメニューのトッピングなどにも使えます。ぜひ、お店のメニュー作りにお役立てください。

基本のチーズクリーム（2～3人前）

雪印 クリームチーズ・・・30g
生クリーム・・・60cc
グラニュー糖・・・12g
(お好みで塩を少々加えると、甘塩っぱい味に)

上記の材料をボウルに入れて、6分立てに泡立てる。お好みのお茶に乗せて完成。



ティラミス風味の チーズコーヒー

酸味を抑えた濃いめのコーヒーにチーズクリームを乗せ、ココアを振りかけました。お好みでリキュールを加えれば、大人の味に仕上がります。

N & C こだわりのPB商品紹介

コーヒーゼリー



珈琲専門店のコーヒーゼリー！
アラビカ種 100% のコーヒーを原材料とした、珈琲屋さんのコーヒーゼリーです。コーヒーの香りと旨みをいっばいに含んだ柔らかい食感で、1個 118g とボリュームたっぷりのサイズです。

オリジナル EZ ドリップコーヒー



オリジナル商品づくりに！

「ロゴ入り商品をつくりたい」「広告宣伝グッズがほしい」等シーンに合わせて、1000個からオリジナルEZドリップコーヒーが作れます！お好みの弊社コーヒー、またはオリジナルブレンドを創り、味のご希望に対応いたします。