

少しずつ高まる春の足音に耳をそばだてている毎日ですが、みなさまいかがお過ごしでしょうか。今週はコーヒーインストラクター検定を中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

## コーヒーの知識と技術を身につける コーヒーインストラクター検定

コーヒーインストラクター検定とは2003年秋に全日本コーヒー商工組合連合会が日本で初めて立ち上げたコーヒーに関する資格認定制度です。コーヒーの正しい知識の普及と技術の向上を図り、消費者が評価するコーヒーの生産と消費の促進・振興を目指しています。業界・所属企業等を問わず、一般の方も取得することができます。

成田珈琲では社員全員がコーヒーインストラクター検定2級以上の資格を取得しています。これはプロとして専門用語での会話が出来るように、そして品質などの改善点の説明が出来るようにするためです。2017年にはコーヒーの原料調達、製造加工、品質管理などの専門職に求められる極めて高度な知識と技術を有すると認められるコーヒー鑑定士が誕生し、皆様



のご要望にも多岐にわたりお答えすることができると思っています。また昨年よりコーヒーに興味のある多くの方を対象とした入門的な検定として、講習会の受講のみで資格取得できる「コーヒーインストラクター検定3級」が制定されました。入門編的なコーヒーの知識と鑑定技術が講習会ではなく、各地のコーヒー組合に所属する企業のうち、3級トレーナーの資格を有する社員が3級の学科講習会を開催します。認定試験は行わず学科講習会の受講のみで取得ができ、認定された方にはJCCAが発行する認定書を交付いたします。成田珈琲でも受け付けておりますので、ご興味のある方はお問い合わせください。

— Pic Up Coffee — ドミニカ ハラバコア ティピカ

### 芳醇な香りを生かし、より香り高く。

農園主のノエルディアス氏がコーヒーの原種であるティピカを守るため2007年にティピカプロジェクトをスタートさせました。ティピカは非常に古いコーヒーの栽培品種で、コーヒーが世界中に広まったのもこの栽培品種とされています。近年生産性の悪さ、病害虫にも弱く、現在世界の生産量が激減しています。

黒糖の様な甘さ、粉碎時から薔薇の様な香りがあり、その華やかさが楽しめるコーヒーです。ティピカ種がもつ芳醇な風味を生かしつつ、より香り高く仕上げるために、浅煎りでなおかつ味とのバランスが良い所を吟味し焙煎しました。



# M&C 成田珈琲株式会社

本社／兵庫県姫路市北条口5丁目3番地

☎ 079-285-2121

成田コーヒー



# 新商品のご案内

## まるでソースなドレッシング

以前より販売しておりますオニオンと和風に加え、「トマト」と「黒胡椒」が登場しました。こちらも具材が約40%入った、具材感たっぷりのドレッシングです。食材にかけると、立体感のある料理に仕上がります。

ドレッシングは通常サラダにかけるものと思われがちですが、様々な料理のソースや味付けとしても大活躍します。そのままはもちろん、温めることでトマトは甘い香りが、黒胡椒はスパイシーな香りがアップします。肉料理や魚料理のソース、炒め物の味付けなど様々な料理にお使いいただけます。

今週は新商品の具沢山ドレッシングをご紹介します。すでにご注文いただき、ご好評いただいております。



### キューピー

#### 具沢山ドレッシング黒胡椒

内容量：1,000ml 賞味期限：常温8ヶ月  
たっぷりの刻み玉ねぎに、挽き方の異なる3種類の黒胡椒を合わせたスパイシーで香り豊かな風味が特長。にんにくと醤油が決め手のコクと旨みのある味わいです。



### キューピー

#### 具沢山ドレッシングトマト

内容量：1,000ml 賞味期限：常温7ヶ月  
トマトの深いコクと爽やかな酸味を活かした味わいです。料理を引き立てる赤い色合いで、サラダはもちろん肉・魚料理などさまざまなメニューを華やかに彩ります。



## 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。

### コーヒー樽



**お店のディスプレイに最適！**  
蓋つきなので、お店のディスプレイ台としてもお使いいただけます。  
サイズ  
・高さ40cm  
・幅20～30cm