

高く澄みきった空に、心も晴れ晴れとするこの頃。みなさま、つつがなくお過ごしでしょうか。今週は冬におすすめの「冬味アイスコーヒー」を中心に掲載しております。ぜひ、ご一読ください。

冬に飲みたいアイスコーヒー

冬味アイスコーヒー



今はどこへ行ってもエアコンがよく働いているのでお店の中は夏でも寒く感じたり、冬でも暑く感じてアイスコーヒーが飲みたい！と思う事がある方は少なからずいらっしゃると思います。成田珈琲はキンキンに冷えたアイスコーヒーではない、冬でも楽しめる味わい深いアイスコーヒーを求め開発を始めました。完成したこの冬味アイスコーヒーは氷を入れないので、コーヒー本来の味が強調されます。コクがあつてすっきりとした香りと後口です。ミルクやシロップを入れずにお楽しみいただくと、ホットや今までのアイスとはまた違った風味が楽しめます。

例年販売していますが、今ではこの豆をホットとして飲んでも美味しいと好評を頂いております。年間を通して、様々な飲み方ができるコーヒーです。またシャンパングラスで飲むことで、より一層すつと通るのど越しと香りをお楽しみいただけます。

ネルドリップで抽出

ネルドリップで抽出することで、よりコクと深みのある味わいに仕上がるのでおすすめです。当社ではN&Cオリジナルのネルフィルターをはじめ、様々な商品を取り扱っています。商品の詳細は営業までお問い合わせくださいませ。昔ながらのコク深い味わい豊かなコーヒーは、いつまでも忘れられません。



N&C 3升用コーヒーネルフィルター

成田珈琲オリジナルのネルフィルター。ペーパーフィルターと違った苦みや酸味を包み込むようなまろやかさのあるコーヒーを抽出できます。

<使用方法>

新品のネルには糊が付いているのでよく洗い煮沸して使用してください。使用後は水洗いし、水に漬けた状態で冷蔵庫で保管してください。



栗の甘露煮レシピ

キャラメルマロン チーズケーキ

キャラメルと栗を使用した、濃厚な味わいのチーズケーキです。蒸し焼きにしたことで、濃密でねっとりとした食感に仕上がります。栗の甘露煮は渋皮煮やさつまいもなどに変えても美味しいです。また何もいれずにキャラメルチーズケーキとしても楽しめます。



材料 (12 cmの丸型使用)

| | | |
|-----------|--------------|-------|
| ●キャラメルソース | | |
| 大日本明治製糖 | グラニュー糖 | 70g |
| | 生クリーム | 170cc |
| | 牛乳 | 30cc |
| ●土台 | | |
| 花一 | 栗甘露煮 | 8粒 |
| 森永乳業 | バター凍結(食塩無添加) | 20g |
| | ビスケット | 45g |
| ●生地 | | |
| 雪印メグミルク | クリームチーズ | 200g |
| 大日本明治製糖 | グラニュー糖 | 50g |
| | 薄力粉 | 15g |
| | 卵 | 2個 |
| | 生クリーム | 30cc |

作り方

- キャラメルソース
 - ①生クリームを電子レンジ 600W で 20 秒ほど温め、容器ごとお湯につけておくなどして冷めないようにする
 - ②フライパンにグラニュー糖を入れ中火にかけ、焦げないように注意しながら溶けてカラメル状になったらフライパンの片側によせ、反対側に生クリームを投入する
 - ③さらに牛乳(冷たくてもOK)を入れ混ぜ合わせて、キャラメルソースの完成
- 土台
 - ①ビスケットを細かく砕き、レンジで溶かしたバターと混ぜる
 - ②クッキングシートを敷いた 12 cm の丸型に入れ、底に敷き詰める
 - ③栗の甘露煮を半分にカットし、②の上に乗せる(縁から 1cm は空けておく)その後、冷蔵庫で落ち着かせる
- 生地【準備】クリームチーズと卵は常温に戻しておく
 - ①ボウルにクリームチーズを入れ、滑らかになるまで混ぜる
 - ②グラニュー糖、薄力粉をふるいダマにならないように少しずつ入れ、その都度よく混ぜる
 - ③溶き卵を少しずつ加えながら混ぜる
 - ④キャラメルソース、生クリームを入れ、その都度よく混ぜる
 - ⑤型に生地を流し入れ、少し高い位置から数回落とし、空気を抜く
 - ⑥ 170 度に余熱したオーブンで 45 分、180 度で 10 分バットにお湯を入れて蒸し焼きにする(ご使用のオーブンに合わせた方法で)
 - ⑦焼成後、オーブン内で 30 分～1 時間程置いて粗熱を取ってからオーブンから取り出す



花一 栗甘露煮 200g/1.1kg

韓国産の最高級栗を使用した贅沢な栗甘露煮です。

200g 固形量：100g (7～10 粒)

1.1kg 固形量：650g (43～53 粒)



雪印メグミルク クリームチーズ 200g

なめらかでクリーミーなおいしさで、ケーキにもお料理にも使いやすいクリームチーズです。