

M&C 成田珈琲通信

NARITA COFFEE

2019年 第115号
10月30日

いよいよ秋も深まり夜寒を覚えるこの頃。みなさまはいかが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フェアを中心に掲載しております。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

味わったことのないような感動を共にできるコーヒーとの出会い



プロセス：ナチュラル
栽培品種：バチアン、SL28、SL34、
ルイルイレブン
標 高：1,750m～1,950m

ケニアのナチュラルコーヒー

ケニア エンデベス農園 ナチュラル

今回はケニアでは珍しく貴重なナチュラルコーヒーをご紹介します。

ケニアではウォッシュドのコーヒーが生産されることがほとんどです。そのケニアで通常生産されるナチュラルコーヒーは収穫終わりの余った果実が使用されますが、こちらのコーヒーは高品質なナチュラルを意図的に創り上げています。完熟果実のみを収穫し、アフリカンベッドと呼ばれる乾燥用の台にて丁寧に天日乾燥しました。

もちろん通常のウォッシュドでもその品質の高さは有名なケニアですが、ウォッシュドに使用されていた完熟果実をナチュラルに使用することで、今までと異なる風味はケニアコーヒーを知らない人をもとりこにしてみたいです。

また、エンデベス農園は農学士の指導にて農地から精選まで管理し、品質向上に取り組んでいる農園です。

貴重なケニアのナチュラルコーヒーをこの機会に導入してみたいかがでしょうか。ぜひ、お試しくださいませ。

コーヒー鑑定士によるカップングコメント

ケニアとは思えない独特の風味は、香りの甘さからスイートチョコレートのように感じられます。

成田珈琲の焙煎

ケニアの力強さとナチュラルの風味が重なり、そのバランスが最大限に生かせる焙煎度合に仕上げました。

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



クリスマスを 彩るデザート

今週はクリスマスシーズンにおすすめなデザートメニューをご提案いたします。

サクサクのベルギーワッフルに果肉入りのストロベリーソースをたっぷりかけ、粉糖をかけて雪に見立てました。ぜひ、お店のメニュー作りにお役立てください。



ストロベリーワッフルパフェ

材料		
スノーマン	ストロベリースライス	40g
日本リッチ	ベルギーワッフルS 焼成品	3枚
日世	フローズンホイップS	20g
アスク	冷凍フルーツストロベリー	1個
日新製糖	粉糖 NZ-1	少々

作り方	
①	ストロベリースライスとフローズンホイップは解凍しておく
②	ワッフルをトースターで温め、内2枚を1/4にカットする
③	器にカットしたワッフル、ホイップクリーム、ストロベリーソースを重ねていく
④	トッピングにいちごとワッフルを飾り、粉糖をかける



スノーマン
ストロベリースライス 200g

いちごの爽やかな香りと程よい酸味が活きる、色鮮やかなストロベリーソース。スライスしたいちごの果肉がメニューを華やかに彩ります。様々なスイーツメニューにお使いいただけます。



フレンチトースト
のソースに

N&C こだわりのPB商品

白鷺 珈琲カステラ



本場長崎の珈琲カステラ！

成田珈琲の自慢の一品。当社のコーヒーをたっぷりを使い、しっとりとしたカステラに仕上げました。10カットしてありますので、すぐにお召し上がりいただけます。カステラの本場長崎県で作られています。

NEW かんたん カフェ・オ・レ



人工甘味料・着色料 不使用！

牛乳と本品を3：1で割るだけで美味しいカフェ・オ・レができます。ネルドリップで抽出したアラビカ種100%のコーヒーを濃縮して瓶に詰めました。